

Glutenfreies Wildschweinragout

Wer Wild liebt, aber unter Zöliakie oder Laktoseintoleranz leidet, kann dieses Rezept für laktose- und glutenfreies Wildschweinragout bedenkenlos genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

550 g	Wildschweinragout
60 g	Speckwürfel
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Lorbeerblatt
6 Stk.	Wacholderkörner
220 ml	Fleischbrühe
100 ml	Rotwein (trockenen)
1 EL	Tomatenmark
4 Zweige	Thymian
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 EL	Crème fraîche
1 EL	Johannisbeergelee
1 Glas	Pfifferlinge
1 EL	Balsamicoessig
3 TL	Speisestärke

Zubereitung

1. Für glutenfreies Wildschweinragout zuerst den Backofen auf 180°C vorheizen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen und das Wildschweinragout darin scharf anbraten.

2. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ragout in eine feuerfeste Auflaufform mit Deckel füllen und beiseite stellen.
3. Zwiebeln und Speck im restlichen Bratfett anschwitzen. Tomatenmark hinzufügen und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Fleischbrühe auffüllen. Johannisbeergelee unterrühren. Thymianzweige hinzufügen.
4. Alles gut verrühren und über das Fleisch gießen. Dieses mit geschlossenem Deckel auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 50 Minuten schmoren lassen. Aus dem Ofen nehmen, Pilze und Crème fraîche unterheben.
5. Mit Balsamico abschmecken, nach Belieben noch einmal salzen und pfeffern und bei Bedarf etwas Saucenbinder einrühren. Erneut aufkochen lassen und dann sofort servieren.

Tipp

Als Beilage für glutenfreies Wildschweinragout bieten sich selbstgemachte Knödel und Rotkraut an.