Wildschweinbraten

Feines Rezept für Wildschweinbraten: Zartes Fleisch in sämiger Sauce, hier sehr ansprechend präsentiert mit Kartoffelknödeln und Preiselbeeren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 5,5 h

Zutaten

1 kg	Schweinsschopf
1 l	Geflügelfond
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Kümmel
2 Stk.	Knoblauch
1 EL	Öl (zum Braten)
1 Stk.	Lauch
14 Stk.	Erdäpfel
4 Stk.	Karotten
2 Stk.	Zwiebel
1 Knolle	Sellerie
450 ml	Bier
1 Bund	Petersilie

Zubereitung

1. Für den **Wildschweinbraten** den Schweinsschopf rundherum salzen, pfeffern und mit Kümmel und den gepressten Knoblauchzehen einreiben. 2 Stunden lang durchziehen lassen.

2. Lauch, Erdäpfel, Karotten, Zwiebeln und Sellerie waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Backofen auf 180°C vorheizen. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und

den Schweinsschopf darin rundum anbraten. Herausnehmen und in einem Bräter ca. 1 Stunde im Backofen braten. Dabei immer wieder Geflügelfond untergießen. Sämtliches Gemüse im Bratenrückstand vom Fleisch leicht anrösten und nach 1 Stunde zum Braten geben.

3. Mit Bier aufgießen und das Fleisch immer wieder mit Bratensaft überziehen. 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Petersilie waschen, trockenschwenken, hacken und in den Bräter geben.

4. Kurz vor dem Servieren das Fleisch aus dem Bräter nehmen, bei Bedarf etwas nachwürzen und in Scheiben schneiden. Den Wildschweinbraten zusammen mit dem Gemüse anrichten und servieren.

Tipp

Zu Wildschweinbraten passt ein kräftiger Rotwein.