

# Wildschweinsteaks

Das Rezept von den Wildschweinsteaks ist ein echter Gaumenschmaus. Fleischliebhaber werden dieses köstliche Gericht mögen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 10,0 h

**Gesamtzeit:** 10,7 h



## Zutaten

4 Stk.	Wildschweinsteaks
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
	Kräuter der Provence
	Olivenöl
1 Schuss	Rotwein

## Zubereitung

1. Für die **Wildschweinsteaks** das Fleisch mit Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence würzen. In Olivenöl und Rotwein legen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Den Backofen auf 125 °C vorheizen.
3. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten kurz anbraten.
4. In eine hitzebeständige Form legen, mit Alufolie abdecken und im Backofen etwa 20-25 Minuten fertig garen.

## Tipp

Zum Steak gedämpftes Gemüse und Bratkartoffeln reichen. Dazu passt ein Glas kräftiger Blaufränkisch oder Zweigelt.