Zarter Wildschweinbraten

Wer gerne Wild isst, wird dieses Rezept lieben: Ein zarter Wildschweinbraten gehört zu den Highlights der Jagdsaison.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 kg	Wildschweinfleisch (vom Rücken)
2 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
200 ml	Rotwein
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Petersilienwurzel
100 g	Sellerieknollen
4 Stk.	Wacholderbeeren
1 TL	Pfefferkörner
120 ml	Créme frâiche (oder Sauerrahm)
1 EL	Mehl
2 EL	Preiselbeergelee

Zubereitung

1. Für einen zarten Wildschweinbraten zunächst den Backofen auf 225°C vorheizen. Das Fleisch kalt abbrausen und trocken tupfen. Zwiebel schälen und fein hacken. Petersilienwurzel und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rotwein übergießen. Zwiebel, Petersilienwurzel, Sellerie, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zu dem Fleisch geben.

3. Alles in einen Bräter umfüllen und im Backofen ca. 1 Stunde garen lassen. Dabei ab und zu mit dem Bratensaft übergießen. Anschließend das Fleisch herausnehmen und in Alufolie wickeln. Auf diese Weise 10 Minuten ruhen lassen.

4. Währenddessen die Sauce durch ein Sieb streichen. Crème fraîche mit Mehl verrühren und in die Sauce geben. Gut verrühren und unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten köcheln lassen.

5. Zuletzt das Preiselbeergelee in die Sauce rühren und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit dem Wildschweinbraten anrichten und servieren.

Tipp

Ein zarter Wildschweinbraten schmeckt wunderbar mit Kroketten und Rotkraut oder mit Semmelknödel und Sauerkraut.