



WILDE SAU



Wildschwein-Sauerbraten

Gerlindes Wildschwein-Sauerbraten

Für 4 – 5 Personen

1,2 – 1,5 kg Wildschweinteile aus der Keule
(z.B. Tafelspitz, Nuss, falsches Filet...)

Marinade:

- 0,7l trockener Rotwein
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 1 Stck. Sellerie
- 1 Stange Lauch
- einige Pfefferkörner, grob zerdrücken
- 1 EL Meersalz
- 6 EL Essig
- einige Zweige Thymian

Für die Herstellung Sauerbraten:

- 6 EL Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 600 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Mehl (gehäufte)
Flüssigkeit der Marinade
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
- etwas Chili gemahlen
- 1 EL Preiselbeeren

So wird's gemacht

Als Erstes das Fleisch marinieren. Dafür die **Wildschweinteile** abwaschen und in eine Schüssel legen. Sämtliches **Gemüse** grob zerkleinern und mit den **Gewürzen** darüber verteilen. Mit **Rotwein** aufgießen und mit dem Deckel verschließen.

3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Ab und zu alles durchschütteln.
Am vierten Tag das Fleisch und Gemüse aus der Marinade auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Marinade dabei auffangen! Das Fleisch auf Küchentrepp legen und trocken tupfen. Das Gemüse auf dem Sieb gut abtropfen lassen.

Wildschweinfleisch auf beiden Seiten salzen und kräftig pfeffern. Eine große Pfanne erhitzen. Butterschmalz hineingeben und heiß werden lassen. Fleisch hineinlegen und bei mittlerer Hitze von allen Seiten gut anbraten. Fleisch herausnehmen und in den Bräter legen.

Etwas **Butterschmalz** in die Pfanne geben und das abgetropfte Gemüse bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden darin anbraten, bis es eine goldbraune Farbe hat. Bei Bedarf noch etwas Butterschmalz dazugeben. Nun **Tomatenmark** unterrühren. **Mehl** darüberstäuben und gut verrühren. Mit aufgefangener Marinade und **Gemüsebrühe** ablöschen. **Chilipulver** und **Preiselbeeren** dazugeben und aufkochen lassen. Gesamten Pfanneninhalt über das Fleisch gießen. Deckel auflegen und in den vorgeheizten Backofen (140°C) schieben. 2,5 Stunden schmoren lassen.

Bräter aus dem Ofen holen, Fleisch herausnehmen und mit Folie abdecken. Soße passieren und wieder zurück in den Bräter gießen, aufkochen lassen und abschmecken. Nach Belieben mit **Sahne** verfeinern.

Fleisch mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und in die Soße legen. Deckel wieder auflegen und im Backofen bis zum Servieren warm halten.

Dazu passt Rotkraut und Kartoffelpüree.