

Camembert-Wildschweinbraten

von Eva M. Weiss, 58332 Schwelm

1 Wildschweinrücken	mit
Salz	und
Pfeffer	würzen, braten und in dünne Scheiben schneiden.
2 Pakete Camembert	und
2 Pakete Schmelzkäse	in 1/4 L kochendem Wasser auflösen.
2 Becher Sahne	dazugeben. Bratenscheiben mit
1 Dose Champignons	oder Pfifferlingen in einer Auflaufform schichten. Die Soße mit
Salz	und
Pfeffer	würzen und über den Braten gießen und bis zum nächsten Tag ziehen lassen. Dann bei 200 Grad im Backofen überbacken.