

Kamm vom Wildschwein in Biersoße

von Ludger Lorberg, 46499 Hamminkeln

1 Wildschweinkamm	mit
Salz	und
Pfeffer	würzen und mit
Senf	einreiben.
Butter und Öl	in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten.
	Gewürfeltes
Suppengrün	zugeben und leicht anrösten. Mit
1 Flasche Altbier	und
1/2 L Brühe	ablöschen.
Lorbeerblätter,	
Pimentkörner	und
Nelken	beigeben, mit
Salz	und
Pfeffer	abschmecken. Zugedeckt schmoren bis das Fleisch gar ist, dann herausnehmen und warm stellen. Soße reduzieren und mit geriebenem
Gewürzspekulatius	binden und mit
Rübenkraut	abschmecken und eventuell etwas nachwürzen. Fleisch wieder in den Topf geben. Die Soße muss ähnlich wie beim rheinischen Sauerbraten eine leichte Süße aufweisen, also Vorsicht mit dem Rübenkraut.

Dazu passen Klöße, Rotkohl oder Rosenkohl und Altbier oder andere dunkle Biere.