

Wildschwein-Sauerbraten

von Maria Schulze Pellengahr, 46244 Bottrop

Für 4 Personen

1,2 kg Wildschweinkeule	in einer Schüssel mit einer Marinade aus
1/4 L Rotwein,	
1/4 L Öl,	
2 Lorbeerblättern,	
3 Zweigen Thymian,	
1 Zweig Rosmarin,	
1 EL schwarzen Pfefferkörnern,	
4 Pimentkörnern	und
3 Gewürznelken	bedecken, kalt stellen und über Nacht durchziehen lassen. Marinade und Fleisch in einen Durchschlag schütten. Fleisch trockentupfen. Gewürze beiseite legen, Marinade nicht verwenden.
3 EL Olivenöl	Olivenöl im Bräter erhitzen. Fleisch darin bei starker Hitze 2 Minuten rundherum anbraten. Mit
Salz	und
Pfeffer	würzen.
300 g Zwiebeln	grob würfeln und im Bräter unter ständigem Rühren 3 Minuten rösten.
250 g Staudensellerie,	
150 g Porree	und
150 g Möhren	grob schneiden, dazugeben und 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten.
1 TL Tomatenmark	dazugeben und 20 Sekunden unter ständigem Rühren rösten.
100 ml Rotwein	dazugießen und auf die Hälfte einkochen lassen.
2 EL Rotweinessig,	die Gewürze aus der Marinade und
800 ml Wildfond	dazugießen. Sauerbraten darin zugedeckt bei mittlerer Hitze 2 Stunden schmoren. Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen bei 50 Grad warm halten. Schmorfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen.
1-2 TL Speisestärke	mit 4 bis 5 EL kaltem Wasser anrühren, den Fond damit binden. Die Soße beiseite stellen. Sauerbraten aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden, auf

einer vorgewärmten Platte anrichten und mit der Soße servieren.

Dazu passen Spätzle und Feldsalat.

