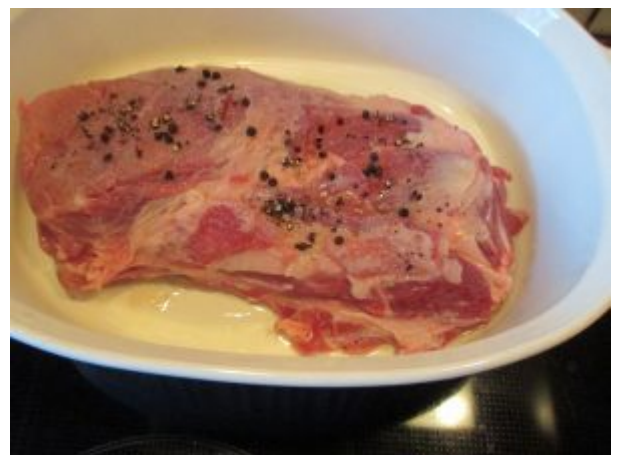


Wildschweinbraten





In meinem Heimatort Scheibbs gibt es seit kurzem ein Regionalgeschäft und da entdeckte ich Fleisch vom Wildschwein. Da ich sehr experimentierfreudig bin wurde es sofort eingekauft und tiefgefroren, da es Dezember war und ich sehr wenig Zeit für Experimente hatte, das ist berufsbedingt so. Aber vor ein paar Tagen setzte ich mich mit dem Thema Wildschwein auseinander, in Sachen Wild bin ich sehr unbedarft. Fragte in der Arbeit meine Kundschaften, bei denen

ich wusste, dass sie gerne Wild kochen – aber mit Wildschwein war nicht wirklich wer so vertraut. Also verlegte ich die Rezeptsuche ins Internet, wurde aber auch nicht wirklich schlauer. Also kramte ich ein Kochbuch aus meiner Schulzeit hervor und da war es – das ultimative Rezept für meinen Wildschweinbraten. Es schmeckte absolut köstlich und wird ganz sicher wieder gekocht – so gut, so zart, meine Familie war begeistert.

Zutaten:

1 – 1,5 kg Wildschweinerücken

1 l Buttermilch

80 g Speck

1 Zwiebel

500 g Suppengemüse

1 Stange Staudensellerie (wer mag)

1 Essl. Tomatenmark

$\frac{1}{4}$ l Rotwein

$\frac{1}{4}$ l Suppe oder Suppenpulver

Salz

Pfeffer

10 Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

Thymian

2 Essl. Sauerrahm

1 – 2 Essl. Maizena

Öl

Zubereitung:

Das Wildschweinfleisch mindestens über die Nacht in Buttermilch einlegen. Herausnehmen und trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und den zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben. Das Fleisch in einem Bräter mit erhitztem Öl rundherum anbraten, herausnehmen den feingeschnittenen Speck und den würfelig geschnittenen Zwiebel im Bratenansatz kurz anbraten. Das zerkleinerte Suppengemüse und den Stangensellerie ebenfalls mitbraten, 1 Esslöffel Tomatenmark dazugeben und auch kurz anrösten und danach mit dem Rotwein angießen. Aufkochen lassen und die Suppe dazufügen, den Braten auf das Gemüse legen, die Gewürze dazugeben und bei 170° Grad, Ober- und Unterhitze ca. 3 Stunden zugedeckt im Backofen schmorren. In der Halbzeit des Garens, den Braten umdrehen und mit dem Safterl übergießen und wieder zu decken. Wenn der Braten fertig gegart ist, aus dem Bräter nehmen und warm stellen, das Gemüse und den Bratensaft durch ein Sieb gießen, eventuell mit einem Schöpflöffel das Gemüse drücken, es kommt dadurch noch mehr Saft heraus. Falls zu wenig Saft vorhanden ist noch mit etwas Suppe oder Wasser angießen, danach aufkochen. Einen kleinen Schöpfer Bratensaft in eine Schüssel geben, mit dem Sauerrahm und dem Maizena verrühren. Damit den übrigen Bratensaft eindicken, aber vorsichtig und nicht alles auf einmal, damit die Sauce nicht zu dick wird. Zum Abschluss die Sauce abschmecken, ich habe auch einen Esslöffel Preiselbeeren dazugegeben.

Beilagen: Serviettenknödel, Semmelknödeln, Kartoffelknödeln. Kroketten, Rotkraut und auch Salate

