



Wildschweinbraten nach Großmutter's Art

Das Fleisch mindestens eine Nacht in der Buttermilch einlegen. Den Backofen am nächsten Tag auf 175°C vorheizen.

Den Braten mit Küchenkrepp abtupfen. Die Wacholderbeeren zerstoßen und das Fleisch damit einreiben, danach salzen und pfeffern. In einen Bräter legen und mit den Speckscheiben bedecken. Das Suppengemüse und die Zwiebeln putzen bzw. schälen und grob zerteilen. Um das Wildschwein legen und mit Rotwein übergießen. Das Ganze nun mindestens 3 Std. im Backofen lassen, zwischenzeitlich wenden und mit dem Sud übergießen. Wichtig ist das langsame Garen bei nicht zu hoher Temperatur.

Danach den Braten herausnehmen und den Bratensud mit dem Gemüse durch ein Sieb gießen. Den Bräter mit etwas Wasser befüllen und die Ränder vom festgebackenen Sud abkratzen, da dort besonders viel Saucengeschmack drin ist. Diese Flüssigkeit auch zum Bratensud geben. Die Sauce aufkochen. Nach Bedarf Mehl mit Wasser glatt rühren und die Sauce damit andicken. Erneue abschmecken.

Dazu passen gebratene Pfifferlinge, Kartoffeln, Rotkohl und mit Preiselbeeren gefüllte Birnen am besten.

Arbeitszeit	ca. 45 Minuten
Ruhezeit	ca. 12 Stunden
Gesamtzeit	ca. 12 Stunden 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 4 Portionen:

1	Keule(n) (Wildschwein) oder alternativ Wildschweinrücken
6 Scheibe/n	Speck (Bauchspeck), geräucherter
3	Zwiebel(n)
1 Bund	Suppengemüse
	Salz und Pfeffer
2 Liter	Buttermilch
½ Liter	Wein, rot
10	Wacholderbeere(n)
1 Zweig/e	Thymian
n. B.	Mehl
n. B.	Wasser

Rezept von: voice11111

—
 Anzeige
 —