



Rezept online aufrufen

Wildschweinbraten

klassische Zubereitung - gelingt sicher

Das Wildschweinfleisch über Nacht in die Buttermilch einlegen, zusammen mit einem Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren und 3 zerdrückten Pfefferkörnern.

Am nächsten Tag das Fleisch aus der Buttermilch nehmen, abtupfen und mit Salz, Pfeffer und etwas getrocknetem Rosmarin einreiben. In der Butter zusammen mit dem klein geschnittenen Suppengrün (Karotte, Sellerie, Zwiebel, Lauch) kurz von jeder Seite scharf anbraten. Dann mit dem Rotwein ablöschen. Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren hinzugeben. Etwa 2 Std. bei 200 Grad im Backofen abgedeckt schmoren.

Das Fleisch sobald es zart ist, herausnehmen und 10 min. in Alufolie eingewickelt ruhen lassen. Während dieser Zeit den Rotweinsud mit etwa 2-3 EL des Suppengemüses pürieren. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Johannisbeergelee abschmecken. Zum Schluss die Sahne unterrühren.

Danach das Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit Soße, Blaukraut und Klößen servieren.

Arbeitszeit	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit	ca. 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 789



Zutaten für 6 Portionen:

1 ½ kg	Wildschwein
1 Bund	Suppengrün
1 Liter	Rotwein
1 Liter	Buttermilch
2	Lorbeerblätter
6	Wacholderbeere(n)
3	Pfefferkörner
	Salz
	Nelkenpfeffer
	Rosmarin, getrocknet
4 EL	süße Sahne
1 EL	Gelee (Johannisbeer-)
2 EL	Butter

Rezept von: Isalia

—
Anzeige
—