

100 % AUS
DER REGION

EIFEL WILD MANUFAKTUR

EST. 2016

Wildschweinpfeffer

Zutaten (für 6 Personen):

3 rote Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 Möhre
1 EL gehackte Thymianblätter
1 EL schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
1 Gewürznelke
Meersalz
750ml kräftiger Rotwein
1,2kg Gulasch vom Wildschwein
250g Cherrytomaten
3-4 EL Olivenöl
2 EL gehackte Petersilie
250ml Fleischbrühe oder Wildfond
2 EL eiskalte Butter

1 Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Möhre schälen und klein schneiden. Die Thymianblätter fein wiegen. Die Pfefferkörner und Lorbeerblätter in einem Mörser zerkleinern. Alles mit der Gewürznelke und Salz in eine große Schüssel geben und mit dem Rotwein auffüllen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in die Schüssel geben und zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Tage marinieren lassen.

2 Den Backofen auf 220°C vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. In einem Schmortopf das Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin rundum scharf anbraten. Das Gemüse aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, zum Fleisch geben und kurz anrösten. Die Tomaten dazugeben, kurz mit erhitzen und mit der Marinade ablöschen. In den Backofen stellen und zugedeckt ca. 60 Minuten schmoren lassen. Inzwischen die Petersilie waschen, tropfen tupfen und fein hacken.

3 Das Fleisch aus dem Topf nehmen, den Fond pürieren oder durch ein Sieb streichen und aufkochen. Fleischbrühe oder Wildfond angießen, mit der eiskalten Butter binden und die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Hälfte der Petersilie unterziehen und das Fleisch wieder hinzugeben.

4 Das Gericht auf Tellern anrichten und mit der restlichen Petersilie garnieren.