Wildschweinkeule à la Birgit

581

Typ: Fleisch

Quelle: Birgit Brettschneider

Bemerkungen: 24 Mar 2012 mit Elke und Jörg. Habe Sauce nicht angebunden; war sämig genug. Den Teebeutel mit den Duftgewürzen schon vor dem Passieren zugefügt.

Zutaten:

- 1 große Zwiebel
- 1-2 Karotten
- Gleiche Menge Sellerie (Knolle oder Stange)
- Olivenöl zum Braten
- Wildschweinbraten (ca. 2 kg)
- Pfeffer
- Olivenöl zum Braten
- 1 kleines Döschen Tomatenmark
- ½ Flasche Rotwein
- 500 - 1000 mL Geflügelfond oder Hühnerbrühe
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Pfefferkörner
- 1/2 TL Piment
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL getrocknete Pilze (z.B. Steinpilze)
- Schale einer Orange
- 1-2 Zehen Knoblauch
- gleiche Menge Ingwer
- Rosmarinzweig oder Thymianzweig
- Speisestärke
- 1/2 TL Bitterschokolade

Rezept: Zwiebel, Karotte, halber Sellerie in nicht zu kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl anbraten bis leicht braun. Wildschweinbraten pfeffern (nicht salzen) und in einem Bräter in Olivenöl scharf anbraten. Rausnehmen und im Gemüse in der Pfanne parken.

Im Bräter Bratreste mit Tomatenmark (2 EL) ablöschen und nach und nach ½ Flasche Rotwein dazu. Ein wenig eindünsten. Dann ca. 1 L Geflügelbrühe dazu (evtl weniger, damit nicht Suppe entsteht). Jetzt das gebratene Gemüse dazu und das Wildschwein drauf. Zugedeckt im Ofen bei 150°C für 2.5 - 3 h schmoren.

Braten raus, in Alu einwickeln und ruhen lassen (Ofen, Restwärme). Bräter wieder auf Herdplatte und erhitzen. Folgende Gewürze zerdrücken: jeweils 1 TL Wacholderbeeren, Pfeffer, Fenchelsamen und ½ TL Piment + Lorbeerblatt + getrocknete Pilze (Option). Zerdrückte Gewürze zu Soße in Bräter und 10 min köcheln. Dann durch Sieb passieren in einen Topf. Gemüse im Sieb wegwerfen.

In diesen Topf Teebeutel mit Orangenschale, Ingwer und Knoblauch jeweils zerdrückt und Rosmarinzweig oder Thymianzweig. Noch mal 10 min köcheln und Gewürze wieder raus. Sauce binden mit Stärke.

Am Ende fügt Schubeck noch ½ TL Bitterschokolade dazu. Aber nicht mehr!