

Wildschweinbraten aus dem Ofenmeister

Zutaten:

2-2,4 kg Wildschwein (z..B. Halsgrat mit Knochen oder Wildschweinkeule) ohne Schwarte

1 ½ TL Rosmarin, getrocknet

1 ½ TL Thymian, getrocknet

Salz und Pfeffer

3 große Knoblauchzehen, klein gewürfelt

2 ½ EL Sonnenblumenöl

2 große Zwiebeln, klein gewürfelt

2 große Karotten, klein gewürfelt

525 ml. Rotwein

600 ml. Wildfond

3 große Tomaten gewürfelt

4 EL flüssigen Honig

300 g Preiselbeeren aus dem Glas

200 ml Sahne



Zubereitung:

Den Wildschweinbraten mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, den Knoblauchwürfelchen und dem Öl einreiben. Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank oder einem kühlen Raum durchziehen lassen.

Am nächsten Tag alles zusammen in den Ofenmeister geben. Die Zwiebel- und Karotten und Tomatenwürfel dazugeben. Mit dem Rotwein und dem Wildfond aufgießen, etwas Flüssigkeit zurückhalten und nach der Hälfte der Zeit nachgießen. Das Fleisch auf der Oberseite mit dem Honig einstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze zugedeckt ca. 2,5 - 3 Stunden schmoren (je nach Dicke des Bratenstückes, bei Keulen mit Knochen dauert es evtl. etwas länger). Dabei den Braten nicht wenden!

Sobald das Fleisch zart ist, den Braten aus dem Ofen nehmen, die Knochen auslösen und das Fleisch warm stellen. Für die Soße das Schmor Gemüse und den entstandenen Bratensaft mit den Preiselbeeren mischen und mit einem Passierstab pürieren. Die Sahne einrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen, mit Salz abschmecken und zusammen mit dem Fleisch servieren.

Dazu passen Semmelknödel oder Brezenknödel, Blaukraut (Rotkohl), Spätzle oder Kartoffeln.

Verwendete Produkte: Ofenmeister, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN