

Kochtipps
vom
Metzger-
meister

SEIT **METZGER**
HILS 1864
EIN STÜCK HEIMAT



WILDSCHWEIN-
BRATEN
AUS DEM
OFEN

KÜCHENREZEPTE FÜR LECKERE SPEZIALITÄTEN

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten, plus Ruhezeit ca. 12 Stunden, plus Braten-Garzeit ca. 2 Stunden und 20 Minuten

Zutaten für ca. 4 Personen:

1.000g Wildschweinkeule ohne Schwarte und ohne Knochen, 1 1/2 TL Rosmarin-getrocknet, 1 1/2 TL Thymian-getrocknet, n.B. Salz und Pfeffer, 3 große Knoblauchzehen geschält und klein gewürfelt, 2 1/2 EL Sonnenblumen-ÖL, 2 mittelgroße Zwiebeln geschält und klein gewürfelt, 2 große Karotten geschält und klein gewürfelt, 350 ml trockener Rotwein, 400 ml Fleischbrühe oder Wildfond, 3 mittelgroße Tomaten gehäutet und gewürfelt, 4 EL flüssiger Honig, 300g Preiselbeeren aus dem Glas, 200 ml Sahne.

ZUBEREITUNG

1.)

Den Wildschweinbraten mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, den Knoblauchwürfelchen und dem Öl einreiben. Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag alles zusammen in einen Bräter geben.

2.)

Die Zwiebel- und Karottenwürfelchen dazugeben, den Bräter auf die Herdplatte stellen und das Fleisch mit den Zwiebeln und Karotten ringsum scharf anbraten. Dabei das Fleisch öfters wenden. Mit dem Rotwein und der Fleischbrühe oder dem Wildfond ablöschen und aufgießen. Die Tomatenstückchen dazugeben. Das Fleisch auf der Oberseite mit dem Honig einstreichen.

3.)

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren. Dabei den Braten NICHT wenden.

4.)

Für die Soße das Schmor Gemüse und den entstandenen Bratensaft mit den Preiselbeeren mischen und mit dem Mixstab pürieren. Die Sahne einrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen, mit Salz abschmecken und zusammen mit dem Fleisch servieren.

5.)

Dazu passen Semmelknödel oder Brezenknödel, Blaukraut, Spätzle oder Kartoffeln.

Interessiert? Fleischbestellungen unter

07422 / 20527 Lauterbach
07422 / 6468 Schramberg-Sulgen
07729 / 1812 Tennenbronn
oder per Mail an
info@metzgerhils.de

  / Metzger Hils

www.metzgerhils.de