



## **Saftiger Wildschweinbraten**

*Für*

*750 g-1 kg Wildschweinbraten a. d.*

*3 mittelgroße Zwiebeln, 1 Möhre, 1 kl. Stange Porree*

*6-8 Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner, 1 Gewürznelke*

*2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer*

*3 EL (à 10 g) Butterschmalz, 2 EL Mehl, 2 EL Tomatenmark*

*1/4-3/8 l Rotwein u. Instant-Brühe*

*100-150 g frische oder 1 Dose Pfifferlinge ( 425g )*

*50 g durchw. Räucherspeck*

*Kräuter*

*4 Personen*

*Keule (ohne Knochen; evtl. vorbestellen)*

Fleisch waschen, trockentupfen. 3 Zwiebeln, Möhre und Porree schälen bzw. putzen.

Gemüse waschen, alles grob würfeln.

Wacholder, Pfefferkörner und Nelke fein zerstoßen.

Den Braten mit Salz und Gewürzen einreiben

Fleisch im großen Bräter in 2 EL heißem Butterschmalz rundherum kräftig anbraten, herausnehmen.

Zwiebeln und Gemüse im Bratfett kurz anrösten.

Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen.

Tomatenmark ebenfalls anschwitzen.

Fleisch und Lorbeer zugeben. Wein nach und nach angießen, aufkochen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/) ca. 1 3/4 Stunden schmoren (die ersten 30 Minuten evtl. zugedeckt).

Nach und nach Brühe einrühren. Braten öfter mit Fond begießen  
Pilze putzen, waschen. Abtropfen lassen (Dosenpilze nur abtropfen).

1 Zwiebel schälen und würfeln.

Speck fein würfeln, in einer Pfanne knusprig auslassen.

Zwiebeln mit anbraten Pilze kurz darin schwenken.

Mit Salz und Pfeffer würzen

Braten warm stellen. Fond durchsieben, aufkochen und evtl. etwas einkochen.

Abschmecken.

Alles anrichten und evtl. garnieren.

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!**

