



W
Wine in Black
GOURMET

Mit freundlicher
Unterstützung von



FOODBARN

Wirsingroulade vom Wildschwein

Der Genuss von Wildschweinfleisch hat in Deutschland lange Tradition. Schon zu Zeiten der Jäger und Sammler galt der Verzehr eines Wildschweins - roh oder über dem Feuer gebraten - als herzhafter Leckerbissen. In unserem Rezept zeigen wir, dass man Wildbret auch wunderbar mit Wirsing und Biersauce kombinieren kann.



Garzeit: 35 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Passt zu: Garnacha, Merlot



Zubereitung



Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE ROULADE:

1	kleiner Wirsing
	Eiswürfel für Eiswasser
1 EL	Butter
1	Schalotte
4	Scheiben Toastbrot
100 ml	Milch
600 g	Wildschweinhack
2	Eier
1 EL	mittelscharfer Senf
1 EL	Thymian
	Salz & Pfeffer

FÜR DIE SAUCE:

1	kleine Zwiebel
1 EL	Tomatenmark
330 ml	Dunkelbier
200 ml	Gemüsefond
	Etwas Olivenöl

1/9

Den Ofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2/9

Kochtopf mit Salzwasser zum Sieden bringen. Währenddessen äußere Blätter und Strunk des Wirsings entfernen. Wirsingblätter für 30 Sekunden im heißen Wasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken und in einer mit trockenen Tüchern ausgelegten Schale ablegen.

3/9

Zwiebeln klein schneiden und in einer erhitzten Pfanne in Butter fünf Minuten glasig dünsten.

4/9

Ränder vom Toastbrot entfernen und alles grob würfeln, in eine Schale geben und mit Milch einweichen.

5/9

Wildschweinhack mit Schalotten, Toastwürfeln, Eiern, Senf und Thymian in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut umrühren.





Unser Wein-Tipp



Rotwein · Spanien · Garnacha, Merlot, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah

Bernard Magrez 'Herència del Padri' Priorat 2015

“Vom französischen Star-Winzer Bernard Magrez stammt dieser mächtige Priorat mit einem schier unfassbar guten Preis-Qualitäts-Niveau!” - Wine in Black

Guten Appetit!
Ⓜ

Das ganze Rezept als Video finden Sie unter
<https://www.foodbarn.com/essen/rezepte/wildschwein-wirsingrouladen-mit-biersauce>

6/9

Strunk vom blanchierten Wirsingblatt entfernen und einen Esslöffel Füllung in die Blattmitte geben. Die Strunkseite nach oben rollen, das Blatt links und recht nach innen falten und die Roulade fertig aufrollen.

7/9

Für die Biersauce eine kleine Zwiebel zerschneiden und im Bräter in Olivenöl anbraten. Tomatenmark und Dunkelbier hinzugeben, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüsefond hinzugeben

8/9

Die Wirsingrouladen auf der Nahtseite anbraten. Für 35 Minuten im Ofen garen und zwischenzeitlich wenden.

9/9

Gericht aus dem Ofen nehmen und mit Bratensauce anrichten. Passt gut zu Selleriestampf.

Der Klassiker der Kohlküche ist in der Kombination mit Wildschwein besonders herbstlich raffiniert. Und weil es hier doch ganz schön kräftig-deftig zur Sache geht, muss der Wein mithalten können. Deshalb holt man hier am besten einen muskulösen Priorat aus dem Norden Spaniens dazu. Und welcher Wein könnte da besser sein, als der Publikumsliebling ‚Herència del Padri‘ vom Kultwinzer Bernard Magrez.

Notizen:
