



## Wildschweinragout



### Zutaten für 6 Portionen

<b>600 g</b>	Wildschwein (Schulter o. Keule)	<b>5 g</b>	Wacholderbeeren
<b>1</b>	kleines Stück durchwachsener Speck	<b>300 ml</b>	kräftiger Rotwein
<b>2</b>	Karotten	<b>ca. 1 l</b>	Wildfond o. Brühe zum Auffüllen
<b>60 g</b>	Knollensellerie	<b>1</b>	Lorbeerblatt
<b>1</b>	Petersilienwurzel	<b>je 1</b>	Zweig Rosmarin und Thymian
<b>2</b>	Zwiebeln (grobe Würfel)	<b>1</b>	Spritzer Essig
<b>10 g</b>	Tomatenmark	<b>1/2</b>	Orange (bio)
<b>35 g</b>	Preiselbeeren	<b>25 g</b>	Stärke
<b>1/2</b>	Lauch	<b>40 g</b>	Butter
<b>10 g</b>	weiße Pfefferkörner		Salz
			Pfeffer
			etwas Öl

### 2/5

Speck, gewürfelte Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel dazugeben und alles zusammen braun rösten. Anschließend Zwiebeln zugeben und mitbraten.

### 3/5

Tomatenmark und Preiselbeeren einrühren und etwas mit-schwitzen lassen. Anschließend den Lauch, die zerdrückten Pfefferkörner und Wacholderbeeren hinzufügen, alles zusammen einige Minuten anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Diesen Vorgang 2 - 3 Mal wiederholen bis die Sauce eine schöne Farbe bekommt.

### 4/5

Mit Wildfond auffüllen und die restlichen Gewürze zugeben, Orange vierteln und beide Stücke hinzufügen. Das Ganze nun etwa 1 Stunde schmoren bis das Fleisch den gewünschten Biss erreicht hat.

### 5/5

Fleisch aus dem Saucenfond nehmen. Die Sauce mit Stärke leicht abziehen und durch ein feines Sieb passieren. Anschließend nochmals nachschmecken, frische Butterflocken unterrühren und das Fleisch wieder dazugeben.

Wer kein Wildschwein mag, kann auch Rind oder Lamm verwenden.



### Utensilien

Schneidebrett, Pfannen, Messer, feines Sieb

## Zubereitung

### 1/5

Das Fleisch (ohne Fett und Sehnen) in walnussgroße Würfel schneiden. Salzen, pfeffern und in einem Bräter mit etwas Öl scharf anbraten.

*Guten Appetit!*

