

Wildschwein - Ragout

Dieses Rezept Wildschweinragout ergibt ein kräuter- und weinwürziges Gulasch aus Wildschweinbraten.

Zutaten: für 4 Personen

650 g Wildschweinfleisch
2 – 3 Knoblauchzehen
Salz
2 TL getrockneter Majoran
1 TL getr. Kräuter der Provence
½ TL getr. Thymian
2 EL Olivenöl zum Anbraten
2 – 3 mittelgroße Zwiebeln
100 g durchwachsener Speck
1 Lorbeerblatt

Zum Ablöschen:

400 ml trockener Rotwein
600 ml Brühe (Fertigprodukt)
Salz
Pfeffer grob geschrotet oder fein
1 - 2 TL Johannisbeermarmelade
Pflaumenmus, oder Preiselbeeren

Nach Wunsch:

Sahne zum Verfeinern.



Zubereitung:

Für die Zubereitung vom Rezept **Wildschwein - Ragout**, wird zuerst das Fleisch kurz unter kaltem Wasser gewaschen, mit einem Küchentuch trocken getupft. Anschließend mit einem Messer in gulaschgroße Fleischwürfel geschnitten.

Knoblauchzehen schälen, auf einem Küchenbrett in kleine Stücke schneiden, anschließend zusammen mit 1 TL Salz mit einem breiten Messer zu einer Knoblauchpaste zerdrücken. Diese Paste wiederum mit den getrockneten Kräutern vermischen und die Wildschwein- Fleischwürfel damit einreiben. Etwa 15 Minuten zum Einziehen der Gewürze und dem Knoblauch ruhen lassen.

Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden.

Durchwachsenen Bauchspeck in Würfel schneiden, oder gleich gewürfelten Bauchspeck (gibt es im Kühlregal abgepackt) kaufen.

Wein in einem Messbecher abmessen, mit Wasser oder Brühe auf 1 Liter Flüssigkeit auffüllen.

2 EL Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen.
Die gewürzten Fleischwürfel darin anbraten.

Die Speckwürfel hinzu geben, ebenfalls mit anbraten.

Zuletzt die Zwiebelstückchen mit in den Topf geben, mit dem Rührlöffel gut unterheben und zusammen mit dem Fleisch etwas anschmoren lassen.

Das Wildschweinragout mit einem Teil der Weinmischung ablöschen, Lorbeerblatt hinzu geben und mit geschlossenem Deckel, etwa 75 – 90 Minuten langsam weiter schmoren lassen. Dabei immer wieder etwas von der bereit gestellten Flüssigkeit nachfüllen, damit das Gulasch nicht am Boden anbrennt.

Nach 75 Minuten das Fleisch kosten, ob es weich genug ist, das Lorbeerblatt entfernen.

Wenn dies der Fall ist, das Ragout für die gewünschte Soßenmenge mit Brühe oder Wasser auffüllen. 2 TL Mehl, oder je nach Soßenmenge auch mehr, in etwas kaltem Wasser verrühren, den Kochtopf mit dem Wildschweinragout zur Seite ziehen, das Mehlgemisch zur Soße geben und sofort mit einem

Rührlöffel unterrühren.

Anschließend das Ragout unter Rühren aufkochen und noch langsam bei zurück gedrehter Heizstufe, ein paar Minuten weiter köcheln lassen.

Nach persönlichem Geschmack mit Salz, grob gemahlenem Pfeffer, oder Pfeffer fein gemahlen, etwas zusätzlichen Wein und 1 – 2 TL von einer säuerlichen Marmelade wie **Johannisbeergelee**, **Pflaumenmus** oder **Preiselbeeren**, darunter mischen.

Diese fruchtige Süße verfeinert das Wildschweinragout und gleicht zusammen mit den Kräutern und dem Wein, den etwas herben Geschmack des Fleisches angenehm aus.

Tipp:

Dieses Wildschwein – Ragout kann man natürlich auch mit Schweinefleisch zubereiten, was ein Schweinegulasch a la Provence ergibt.

Dazu serviert man als Beilage, je nach persönlicher Vorliebe, Nudeln, Spätzle, Semmelknödel, Kratzete oder Kartoffeln.

Kalorienangaben

Eine Portion Wildschwein – Ragout mit Soße hat ca. 460 kcal und ca. 19 g Fett