

# Wildschweinbraten im Bratschlauch



|               |  |
|---------------|--|
| <b>1 kg</b>   | Wildschwein (küchenfertig vorbereitet) |
| <b>1 EL</b>   | Senf                                   |
|               | Salz und Pfeffer                       |
| <b>2</b>      | Möhre                                  |
| <b>1</b>      | Zwiebel                                |
| <b>200 g</b>  | Knollensellerie                        |
| <b>2</b>      | Lorbeerblatt                           |
| <b>1 TL</b>   | Wacholderbeere                         |
| <b>250 ml</b> | Rotwein                                |
| <b>200 ml</b> | Wildfond                               |
| <b>1 TL</b>   | Speisestärke (oder nach Bedarf)        |
| <b>50 g</b>   | Rosine                                 |
| <b>1 EL</b>   | Rübenkraut                             |

1. Das Fleisch abbrausen und trocken tupfen. Mit Senf bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse schälen und klein würfeln. Zusammen mit dem Wildschwein, Lorbeer und Wacholder in einen Bratschlauch füllen. 100 ml Wein angießen, den Schlauch nach Herstellerangaben verschließen und einstechen. Auf das Blech im Ofen legen und bei 140°C Umluft ca. 2 Stunden garen.
2. Das Fleisch aus dem Bratenschlauch nehmen und im Ofen warm halten. Das Gemüse mit dem Bratensaft, Fond und restlichem Wein in einen Topf füllen und etwas einkochen lassen. Durch ein Sieb gießen und mit etwas Stärke leicht binden. Die Rosinen und Rübenkraut unterrühren und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt zum Wildschwein in Scheiben servieren.