

Wildschweinbraten im Dutch Oven



3	Zwiebel
250 g	Knollensellerie
4	Möhre
1 kg	Wildschweinkeule (küchenfertig)
	Salz und Pfeffer
2 EL	Schweineschmalz
200 ml	Rotwein
200 ml	Wildfond
1 EL	Wacholderbeere
1 TL	Pfefferkorn (geschrotet)
2	Lorbeerblatt

1. Die Zwiebeln, Sellerie und Möhren schälen und alles grob in Stücke schneiden. Das Wildschwein abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. heißen Dutch Oven im Schmalz rundherum braun anbraten. Herausnehmen und darin das Gemüse braun braten. Den Wein, Fond und ca. 200 ml Wasser angießen und das Fleisch wieder dazulegen. Den Wacholder, Pfeffer und Lorbeer ergänzen, den Deckel mit Glut auflegen und alles ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.
2. Nach Bedarf Wasser nachgießen und vor dem Servieren abschmecken.