

WILDSCHWEINBRATEN



2	EL	Butterschmalz bzw. Bratbutter
250	ml	Fleischbrühe
300	ml	Rotwein bzw. Traubensaft
1	Stk	Gemüsezwiebel in Würfeln
0.25	TL	Pfeffer
0.25	TL	Zimt
1	TL	brauner Zucker
1	TL	Butter
1	TL	Mehl
250	g	Obers oder Crème fraîche
1	kg	Wildschweinbraten

1 Den **Wildschweinbraten** muss man einen Tag vorher marinieren: Die Zutaten für die Marinade vermischen. Das unter kaltem Wasser abgespülte Fleisch in eine Schüssel legen und mit der Marinade begießen, sodass es ganz von der Flüssigkeit bedeckt ist. Mindestens 24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

2 Danach den Braten aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Die Marinade mit dem Wein bzw. Saft und der Gemüsebrühe mischen. Die Gewürze aus der Marinade sollten nun in ein Gewürzbeutelchen oder ersatzweise ein Tee-Ei gefüllt werden, wodurch sie nach dem Braten problemlos entnommen werden können.

3 Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und den Wildschweinbraten darin rundherum kräftig anbraten. Dann Zwiebelwürfel dazugeben und kurz glasig schmoren.

4 Nun den Braten in einen Bräter oder den gewässerten Römertopf legen und mit dem Fett aus der Pfanne samt Zwiebeln übergießen, Pfeffer, Zimt und Zucker dazu geben. So viel Flüssigkeit angießen, dass der Topf zu zwei Drittel gefüllt ist.

5 Den Topf schließen und bei 180 Grad im nicht vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden braten. In der letzten halben Stunde kann der Deckel abgenommen werden, damit die Oberseite des Wildschweinbratens noch etwas bräunt.

6 Danach den Braten aus dem Topf nehmen, in Alufolie wickeln und ca. 10-15 Minuten in den ausgeschalteten Ofen legen.

7 Inzwischen den Bratenfond in einen Topf gießen, die Gewürze im Säckchen entnehmen und entsorgen. Der Fond wird nun um etwa ein Drittel eingekocht. Zum Schluss wird die Butter mit dem Mehl verknetet und in den Fond gegeben um ihn zur Soße anzudicken. Mit Obers bzw. Crème fraîche wird die Soße noch verfeinert und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

8 Den Braten nun aus dem Ofen nehmen und von der Folie befreien. Auf einer Platte oder großen Teller anrichten und mit Soße und Beilagen servieren.

Zutaten für die Marinade

100	ml	trockener Rotwein
0.5	l	Buttermilch
10	Stk	zerdrückte Wacholderbeeren
4	Stk	Pfefferkörner
4	Stk	Lorbeerblätter
2	Stk	Zimtstangen
2	Stk	Gewürznelken