

EINGELEGTER WILDSCHWEINBRATEN



1. Wildschweinfleisch unter kaltem Wasser abwaschen.
Abtrocknen und von Sehnen und Fett befreien.
2. Für die Beize: Die Wachholderbeeren, Pfeffer- und Pimentkörner etwas zerdrücken. Die Buttermilch, den Senf, zerdrückte Beeren, Lorbeerblatt und Zitronensaft in einer Schüssel mischen. Das Fleisch hineinlegen und zugedeckt über Nacht kaltstellen. Ab und zu das Fleisch wenden, damit es überall bedeckt wird.
3. Heize am nächsten Tag den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze (160° C Umluft) vor.
4. Nimm dann das Fleisch aus der Beize. Mit Haushaltspapier abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Erhitze das Butterschmalz in einem Bräter und brate das Fleisch darin ringsherum bei hoher Hitze braun an.
5. Mit Rotwein ablöschen, in den Ofen stellen und zugedeckt für etwa 90 Minuten schmoren lassen. Wenn du ein Fleischthermometer benutzt, stich es bis zur Hälfte in die dickste Stelle des Bratens.
6. Während des Schmorens übergieße den Braten nach und nach mit der erwärmten Fleischbrühe, damit er schön zart und saftig wird. Gieße sie am Rand an und nicht direkt auf den Wildschweinbraten.

Wenn die Fleischbrühe alle ist übergieße den Braten mit der Rotwein-Brühemischung aus dem Bräter.
7. Wenn der Wildschweinbraten gar ist (Kerntemperatur 75-80 °C), nimm ihn aus dem Topf und halte ihn warm. Die Bratensoße gieße durch ein Sieb in einen sauberen Topf.
8. Schmecke die Soße mit Salz, Pfeffer und Kräutern oder anderen Gewürzen ab. Aufkochen lassen und dabei gelegentlich umrühren. Binde sie mit etwas Butter.
9. Wenn du die Soße noch dicker magst, rühre die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt und gib sie langsam zu der Soße. Aufkochen lassen und aufpassen damit sie nicht zu dick wird.
10. Die saure Sahne verrühre nun mit etwas warmer Soße, damit sie nicht flockt. Gib sie unter Rühren zu der Soße. Noch einmal kurz erhitzen aber nicht mehr kochen.

- 1000 g Wildschweinbraten aus der Keule
- 1000 ml Buttermilch
- 8 Stück Wachholderbeeren
- 8 Stück Pfefferkörner
- 6 Stück Pimentkörner
- 1 Blatt Lorbeerblätter
- 1 EL Zitronensaft
- 40 g Butterschmalz
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Senf
- 125 ml Rotwein halbtrocken
- 100 ml Fleischbrühe
- 1 EL saure Sahne
- 1 EL Speisestärke Optional