

Wildschweinbraten mit Rotwein

Zutaten:

½ Kg Wildschwein

- ¼ l milder Weinessig
- ¼ l Wasser
- 6 Wachholderbeeren - zerdrückt
- 1 Lorbeerblatt
- Pfefferkörner
- Saft einer Zitrone
- ¼ l Rotwein
- Öl
- 1 Zwiebel
- Möhren

Zubereitung:

Fleisch von Fett und Sehnen befreien und in Beize einlegen. Zugedeckt 24 - 48 Stunden ziehen lassen, abtrocknen, Fleisch mit Salz und Pfeffer Würzen. Öl in einem Bräter erhitzen und rundherum 10 Minuten anbraten, dann die Zwiebel Und Möhren dazugeben.

Mit dem Sud ablöschen und ca. 60 - 90 Minuten dünsten. Nach der Hälfte der Bratenzeit Fleisch wenden. Soll das Fleisch eine schöne Kruste bekommen, dieses aus dem Topf nehmen, auf den Rost legen und ca. 3 Minuten bei höchster Hitze überkrusten. Soße eventuell mit Mehl-Buttergemisch und mit Cognac oder Madeira abschmecken.