

Wildschweinragout

Mit Johannisbeersoße

Zutaten für (für 4 Personen):

900g Wildschweinschulter ohne Knochen,

3 EL Brat- und Frittieröl,

20 g Butter,

Salz,

1 TL Zucker.

Für die Beize

0,7 l Rotwein (z.B. einen Burgunder),

2 cl (ein Schnapsglas) Rotweinessig – oder ein einfacher Aceto Balsamico,

100 g Möhren,

1 Zwiebel,

50 g Staudensellerie – oder Knollensellerie,

2 Lorbeerblätter,

8 Nelken,

4 Wacholderbeeren,

1 Zweig Rosmarin,

3 Zweige Thymian.

Für die Johannisbeersoße

100 g schwarze Johannisbeermarmelade (mit ganzen Früchten),
dunkler Soßenbinder.

Für die Beilagen :

Spätzle oder breite Nudeln,

4 feinsäuerliche Äpfel,

1 Zitrone,

1 TL Zimt,

10 g Butter.

Zubereitung:

Zubereitung Ragout

Das Fleisch aus der Beize holen und trocken tupfen. Die Beize durch ein Sieb gießen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Das Gemüse gut abtropfen lassen.

Das Öl in einem entsprechend großen Topf erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten (Immer nur einen Teil des Fleisches hineingeben, es soll sich keine Flüssigkeit bilden.). Das Fleisch herausnehmen, die Butter zugeben und das abgetropfte Gemüse bei starker Hitze ca. 5 Min. anbraten. Mit einer halben Tasse Beizflüssigkeit ablöschen, verdampfen lassen, dann die restliche Beizflüssigkeit zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und das Ragout bei mittlerer Hitze köcheln (ca. 50 Min.) lassen.

In der Zwischenzeit die Spätzle nach unserem Grundrezept herstellen, oder die Nudeln nach Packungsangabe bissfest kochen.

Die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, leicht mit Zitrone einreiben, damit sie nicht braun werden.

Die Äpfel :

Für die Äpfel die 10 g Butter in eine beschichtete Pfanne geben, mäßig erhitzen und den Zimt einstreuen. Die Äpfel vorsichtig bei geringer Hitze dünsten.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Wildschweinragout

Zubereitung der Soße

Nach 50 bis 60 Min. den Topfinhalt durch ein Sieb schütten, die Schmorflüssigkeit dabei auffangen. Das Fleisch herausnehmen. Die Gemüse mit dem Pürierstab pürieren und wieder in die Flüssigkeit geben. Gut aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die schwarze Johannisbeermarmelade zugeben. Alles durch ein Spitzsieb passieren. Mit dem dunklen Soßenbinder leicht sämig eindicken. Das Fleisch wieder zugeben und erwärmen.

Anrichten :

Je eine Portion Ragout auf einen Teller geben. Zwei Apfelviertel und eine kleine Portion Spätzle oder Nudeln dazu geben.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären