Rezept

Wildschweinbraten

Ein Rezept von Wildschweinbraten, am 28.04.2024

Zutaten

Fleisch

- Wildschweinbraten (ca. 1,2 kg aus Schulter oder Keule)
- **800 ml** Wildfond (aus dem Glas)

Gemüse

- **800 g** mehligkochende Kartoffeln
- **400 g** Petersilienwurzeln

Milchprodukte

- **2 EL** Butter
- **200 ml** Milch
- **100 g** Sahne

Kräuter & Gewürze

- Salz
- Pfeffer
- **1 TL** Wacholderbeeren
- **2-3 Zweige** Thymian
- **1** Lorbeerblatt
- **Etwas** frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem

- **2 EL** Johannisbeergelee
- **2 EL** neutrales Pflanzenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 658 kcal

Zubereitung

Wildschweinbraten vorbereiten & Garen

1. Ofen samt ofenfester Form auf 80° (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

2. Fleisch salzen, pfeffern.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundum 8 – 10 Min. braten.

4. In der Form im Ofen (Mitte) ca. 4 Std. garen, bis zu einer Kerntemperatur von 65°.

5. 1 Std. vor Ende der Garzeit Fond, Wacholder, Thymian und Lorbeerblatt in einem Topf offen bei mittlerer Hitze in ca. 45 Min. einkochen lassen.

Für das Kartoffelpüree

6. Für den Kartoffelstampf Kartoffeln und Petersilienwurzeln schälen, würfeln, in einem Topf mit Wasser bedecken, kräftig salzen und in ca. 15 Min. weich kochen.

7. Kochwasser abgießen, Kartoffeln und Petersilienwurzeln mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen.

8. Butter in einem Pfännchen zerlassen und goldbraun werden lassen.

9. Milch erhitzen und mit der Butter unter den Stampf rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Sauce

10. Den Saucenfond durch ein Sieb in einen kleinen Topf abgießen, Sahne und Gelee unterrühren und offen in ca. 10 Min. einkochen lassen. Die Sauce salzen und pfeffern.

11. Braten in Scheiben schneiden, mit Sauce und Kartoffelstampf servieren.