Rezept

Wildschweinpfeffer mit Backpflaumen

Ein Rezept von Wildschweinpfeffer mit Backpflaumen, am 27.04.2024

Zutaten

1,2 kg	Wildschweinfleisch (aus der Schulter)
1 Stück	Knollensellerie (ca. 50 g)
1	Knoblauchzehe
2	Zimtstangen
10	Nelken
6	grüne Kardamomkapseln
2	Lorbeerblätter
120 g	durchwachsener Räucherspeck
5 Zweige	Thymian
	Pfeffer
1/2 TL	Mehl
1 kleines Stück	Bio-Orangenschale (4–5 cm)
1	große Möhre
2	Zwiebeln
1 Zweig	Rosmarin
2	Sternanise
10	Pimentkörner
1 TL	schwarze Pfefferkörner
3/4 l	trockener Rotwein
1 Stück	Lauch (ca. 100 g)
	Salz
2 EL	Tomatenmark
800 ml	Wildfond (aus dem Glas)
200 g	(Soft-)Trockenpflaumen
	Öl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1055 kcal

Zubereitung

1. Von dem Wildschweinfleisch Fett und Sehnen wegschneiden. Fleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Möhre und Sellerie schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln, den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln.

2. Alle vorbereiteten Zutaten mit Zimtstangen, Sternanisen und Nelken zum Fleisch geben. Piment, Kardamom und Pfefferkörner grob in einem Mörser zerstoßen und mit Lorbeerblättern und Wein ebenfalls dazugeben, alles gut mischen. Die Schüssel mit einem Teller abdecken und das Fleisch 24 Std. (am besten über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.

3. Dann das Fleisch aus der Marinade nehmen, dabei die Marinade gut abkratzen und das Fleisch gründlich trocken tupfen. Marinade durch ein Sieb gießen und die Flüssigkeit auffangen, die Würzzutaten gut abtropfen lassen. Übrige Zwiebel schälen und fein würfeln, Speck ebenfalls klein würfeln. Lauch längs vierteln, waschen und in kleine Stücke schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln.

4. Den Backofen auf 150° vorheizen. So viel Öl in einem Bräter erhitzen, dass der Boden knapp bedeckt ist. Darin Fleisch portionsweise bei großer Hitze anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Etwas Öl zum Bratensatz gießen, darin die frischen Zwiebelwürfel, Speck und Lauch anbraten, dann abgetropfte Würzzutaten ebenfalls dazugeben und mitbraten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Tomatenmark unterrühren, mitrösten, das Mehl darüberstäuben und kurz mitbraten. Mit 1 Schuss Marinade ablöschen und so lange unter Rühren braten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist, dann noch zweimal ein wenig Marinade dazugeben und wieder einkochen lassen.

5. Restliche Marinade und den Fond dazugießen, aufkochen lassen und 2-3 Min. einkochen. Fleisch, Thymian und Orangenschale unterrühren, Deckel auflegen und den Bräter in den Ofen (unten, Umluft 140°) schieben. Das Fleisch 2 Std. 30 Min.-3 Std. garen, bis es schön zart ist.

6. Dann das Fleisch aus der Sauce nehmen. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen und in einem Topf auffangen, Siebinhalt gut ausdrücken. Pflaumen in die Sauce geben, 5-7 Min. bei mittlerer Hitze offen kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch einlegen und heiß werden lassen. Dazu schmecken Spätzle, Butternudeln oder Knödel.