

Rezept

Marinierte Wildschweinkeule

Ein Rezept von Marinierte Wildschweinkeule, am 28.09.2023

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Wildschweinkeule (mit Knochen (etwa 1,2 kg, ohne Knochen soll das Stück um die 1 kg wiegen) | 2 Zwiebeln |
| 1 Zimtstange | 2 Möhren |
| 2 TL Koriandersamen | 2 Stangen Staudensellerie |
| 2 Lorbeerblätter | 4 Nelken |
| 1 EL Ahornsirup oder Honig | 1/2 l Rosé oder trockener Cidre |
| 2 EL Olivenöl | 50 ml Cognac oder Calvados (nach Belieben) |
| | frisch geriebene Muskatnuss |
| | Salz |
| | 2 EL kalte Butter |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Keule waschen, trockentupfen und in ein ausreichend großes Gefäß legen, in das auch noch die Marinade passt und das im Kühlschrank Platz hat.

2. Die Zwiebeln und die Möhren schälen und in grobe Stücke schneiden. Sellerie waschen und putzen, mit den Blättern in grobe Stücke schneiden. Die Zimtstange einmal durchbrechen und mit den Nelken und dem Koriander in einer Pfanne ohne Fett 1 Minute lang anrösten.

3. Rosé oder Cidre mit den gerösteten Gewürzen, dem Gemüse, den Lorbeerblättern und nach Belieben Cognac oder Calvados verrühren. Mit Pfeffer, Muskat, Ahornsirup oder Honig und Salz würzen. Über die Schweinekeule gießen und das Fleisch mindestens 1 Tag, besser 2 Tage marinieren, dabei ab und zu umdrehen.

4. Dann den Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 160 Grad). Die Keule aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in einem Bräter erhitzen und die Keule darin rundherum kräftig bei starker Hitze anbraten. In den Ofen (Mitte) schieben und 30 Minuten braten.

5. Marinade durch ein Sieb gießen und auffangen, etwas davon über die Wildschweinkeule schöpfen. Die Keule weitere 1 1/2 Stunden garen, dabei immer wieder mit Marinade beschöpfen und ab und zu umdrehen. Insgesamt kommt fast die ganze Marinade in den Bräter.

6. Die Keule aus dem Bräter heben und auf einer Platte im abgeschalteten Ofen ruhen lassen. Die Sauce aus dem Bräter in einen Topf gießen, erhitzen. Die Butter klein würfeln und zügig mit dem Schneebesen unter die Sauce schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben (vom Knochen) schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu gibt es Bandnudeln, Spätzle oder Salzkartoffeln und einen gemischten Salat.