

Rezept

Printen-Wein-Sauce zu geschmortem Wildschwein

Ein Rezept von Printen-Wein-Sauce zu geschmortem Wildschwein, am 25.04.2024

Zutaten

2 Stück Wildschweinkugel (aus der Keule, à ca. 650 g)	200 g Zwiebeln
1 Möhre (ca. 80 g)	1 Stück Knollensellerie (ca. 200 g)
2 EL Öl	Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	Wildgewürz, gemahlen
2 EL Tomatenmark	200 ml kräftiger Rotwein, z. B. Cabernet Sauvignon
300 ml roter Portwein	1 l Braten- oder Wildfond
3 Stück Aachener Kräuterprinten ohne Glasur (60 g)	2-3 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen und mit Küchengarn binden. So bleiben die Stücke beim Garen schön in Form. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Möhre und Sellerie waschen, putzen, schälen und in grobe Würfel schneiden.
2. Das Öl in einem Schmortopf (24 cm Ø) erhitzen. Das Fleisch rundum mit Salz, Pfeffer und 4-5 Prisen Wildgewürz würzen, in den heißen Topflegen, bei mittlerer Hitze 2 Min. anbraten, wenden und rundum weitere 3 Min. braten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen.
3. Zwiebeln und Wurzelgemüse einlegen und 3 Min. anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und weitere 4 Min. mitrösten. Dabei immer wieder umrühren. Rotwein und Portwein mischen, das Gemüse mit einem guten Schöpfer davon ablöschen und den Wein in 6-8 Min. einkochen lassen. Wieder einen Schuss dazugießen und einkochen lassen. Restlichen Wein und Wildfond dazugießen, das Fleisch wieder einlegen und alles aufkochen lassen.
4. Die Printen in die Sauce legen, mit einem Deckel abdecken und bei kleiner Hitze ca. 2 Std. köcheln lassen. Die Bratenstücke mehrmals in der Sauce wenden.
5. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Thymianzweige und Lorbeerblätter in die Sauce legen und zugedeckt noch 1 Std. weiterköcheln lassen. Das Fleisch sollte beim Einstechen schön weich sein, d. h., die Fleischgabel löst sich leicht vom Fleisch.

6. Das weich gekochte Fleisch aus der Sauce heben, das Küchengarn entfernen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, dabei das Gemüse mit einem Schöpfer gut ausdrücken. Die Sauce wieder in den Topf gießen, nochmals aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn sofort serviert wird, das Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden und mit der sämig gebundenen Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren. Ansonsten den Braten wieder in die kochende Sauce legen, alles aufkochen lassen und das Fleisch darin 5-10 Min. erwärmen.