

Rezept

# Spanisches Wildschweinragout

Ein Rezept von Spanisches Wildschweinragout, am 30.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Möhren	<b>1</b> kleine Stange Lauch
Salz	Zucker
<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner	<b>1</b> Lorbeerblatt
je 2 Zweige Thymian und Petersilie	<b>1 kg</b> Wildschweinfleisch (z. B. aus der Keule)
<b>100 ml</b> Sherry (fino)	<b>100 g</b> Serranoschinken
<b>150 g</b> Perlzwiebeln	<b>50 g</b> Schweineschmalz
Pfeffer	<b>250 g</b> kleine Champignons
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1</b> unbehandelte Orange

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. Die Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, in Ringe schneiden und waschen. 1 l Wasser mit je 1 EL Salz und Zucker, Pfefferkörnern, Lorbeer, Möhren und Lauch zum Kochen bringen. Thymian und Petersilie waschen und dazugeben. Bei mittlerer Hitze 15 Min. kochen, dann abkühlen lassen.
2. Das Fleisch kalt abspülen und trockentupfen. In 4-5 cm große Stücke schneiden. Die Fleischstücke in eine Schüssel geben und die Hälfte des Sherrys und den kalten Gemüsesud darüber gießen. Zugedeckt im Kühlschrank 24 Std. marinieren.
3. Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Die Marinade durch ein Sieb gießen. Den Sud und das Gemüse beiseite stellen.
4. Den Schinken würfeln und die Zwiebeln schälen. Das Schmalz in einem Schmortopf erhitzen, den Schinken darin bei starker Hitze 2 Min. anbraten. Das Fleisch dazugeben und 5-6 Min. unter Wenden anbraten. Die Möhren und den Lauch (aus der Marinade) dazugeben und 2 Min. mitbraten. Die Zwiebeln hinzufügen, salzen, pfeffern und den restlichen Sherry angießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 30 Min. schmoren, dabei gelegentlich umrühren. Bei Bedarf etwas Sud angießen.
5. Inzwischen die Pilze putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Pilze, Knoblauch, Orangenschale und -saft untermischen und alles weitere 30-40 Min. schmoren, bis das Fleisch weich ist. Das Ragout mit Salz und Pfeffer würzen und heiß servieren.