

## Rezept

# Wildschwein mit Pflaumen

Ein Rezept von Wildschwein mit Pflaumen, am 30.03.2023

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Orange	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>150 g</b> entsteinte Backpflaumen	<b>800 g</b> Wildschweinfleisch zum Schmoren (z. B. Schulter oder Keule)
<b>100 g</b> durchwachsener Räucherspeck	<b>4</b> Schalotten
<b>4</b> Knoblauchzehen	<b>1</b> Möhre
<b>1 EL</b> Öl	<b>1 EL</b> Butter
<b>50 ml</b> Cognac	1/8 l trockener Rotwein
3/8 l Fleischbrühe	<b>2</b> Lorbeerblätter
Salz	Pfeffer
<b>250 g</b> geschälte, gegarte Maronen (vakuumverpackt)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

## Zubereitung

1. Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Beides mit Zitronensaft mischen und über die Pflaumen gießen. Vom Fleisch nur die größeren Fettstücke und die Sehnen abschneiden, Fleisch etwa 4 cm groß würfeln. Vom Speck die Schwarte entfernen, den Speck fein schneiden. Schalotten, Knoblauch und Möhre schälen, klein würfeln.
2. Öl und Butter in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin bei starker Hitze in drei Portionen anbraten und wieder herausnehmen. Dann den Speck mit der Schalottenmischung im Topf anbraten. Fleisch wieder untermischen. Cognac in eine Schöpfkelle füllen, über einer Kerze erwärmen. Mit einem langen Streichholz anzünden und brennend über das Fleisch gießen. Warten, bis die Flamme erlischt, dann Wein und Brühe zum Fleisch gießen. Pflaumen mit der Orangensaftmischung und die Lorbeerblätter auch dazugeben. Das Ragout mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt etwa 3 Stunden bei schwacher Hitze schmoren, bis es schön weich ist. Dabei ab und zu umrühren.
3. Den Backofen auf 50 Grad (Ober- und Unterhitze) einschalten. Das Fleisch und die Pflaumen aus dem Topf fischen, auf einer Platte im Ofen warm stellen. Sauce durchs Sieb in einen kleinen Topf gießen, Speck und Gemüse gut ausdrücken. Die Maronen in die Sauce rühren, erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über das Fleisch gießen. Und jetzt: Bon appétit!