

## Rezept

# Wildschweinragout à la Provence

Ein Rezept von Wildschweinragout à la Provence, am 26.04.2024

## Zutaten

1,2 kg Wildschweinfleisch (für Gulasch)	3 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen	3 Möhren
2 Stangen Staudensellerie (mit Grün)	1 Bio-Orange
<b>8 Zweige</b> Thymian	<b>2 Zweige</b> Rosmarin
<b>10</b> Wacholderbeeren	<b>3</b> Gewürznelken
<b>2</b> Lorbeerblätter	$\frac{3}{4}$ l Rotwein (z. B. Bordeaux)
<b>4</b> Tomaten (ersatzweise 400 g stückige Tomaten aus der Dose)	Salz
<b>1 EL</b> Butter	grob gemahlener Pfeffer
Olivenöl zum Braten	<b>2 EL</b> Tomatenmark

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch von Fett und Sehnen befreien, anschließend in ca. 8 cm große Stücke schneiden und in eine große Schüssel legen. Je 1 Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. 1 Möhre schälen, 1 Stange Sellerie waschen und putzen, beides in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Orange heiß waschen, abtrocknen und mit einem Sparschäler ca. die Hälfte der Schale in dünnen Streifen abziehen. Die Hälfte der Kräuter waschen und trocken schütteln. Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken. Alles mit Nelken und Lorbeerblättern in die Schüssel geben und mit dem Wein begießen. Die Schüssel mit einem Teller abdecken und für 24 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen, dann die Haut abziehen. Tomaten in kleine Würfel schneiden, dabei den Saft auffangen. Übrige Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Übrige Möhren und Sellerie waschen, schälen, putzen und klein würfeln. Die übrige Orangenschale dünn abschälen und den Saft der Orange auspressen.
3. Den Backofen auf 150° vorheizen. Das Fleisch in ein Sieb abgießen, dabei die Marinade in einem Topf auffangen. Bei großer Hitze um ca. ein Drittel einkochen lassen, vom Herd nehmen. Marinadezutaten vom Fleisch streifen und das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen. Reichlich Olivenöl in einem ofenfesten großen Topf oder Bräter erhitzen, die Hälfte des Fleisches darin rundum anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Etwas Öl nachgießen und die zweite Portion Fleisch anbraten, Butter dazugeben, salzen, pfeffern und ebenfalls herausnehmen.
4. Eventuell nochmals etwas Öl zum Bratensatz gießen, Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Sellerie darin bei mittlerer Hitze andünsten. Die abgetropften Marinadezutaten unterrühren und dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Tomatenmark dazugeben und 2 Min. unter Rühren mitbraten. Einen Schuss Weinmarinade und Tomaten samt Saft dazugeben und bei großer Hitze unter Rühren braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann übrige Marinade, Orangensaft und -schale und das Fleisch samt Bratensaft dazugeben. Das Ragout leicht aufkochen lassen, salzen, pfeffern und zugedeckt im Ofen (unten; Umluft 140°) ca. 3 Std. schmoren lassen.