

Rezept

Wildschweinragout mit Armagnacpflaumen

Ein Rezept von Wildschweinragout mit Armagnacpflaumen, am 18.04.2026

Zutaten

80 g Trockenpflaumen ohne Stein	3 EL Armagnac (oder Weinbrand)
50 g Walnusskerne	1 EL Butter
1 große Zwiebel (150 g)	1 Knoblauchzehe
1 kleine Möhre (80 g)	80 g Knollensellerie
1 Petersilienwurzel (80 g)	1 kleiner Zweig Rosmarin
2-3 Zweige Thymian	1,2 kg Wildschweinschulter
Salz	schwarzer Pfeffer
1 TL gemahlenes Wildgewürz	3 Prisen Mehl
3 EL Pflanzenöl	2 EL Tomatenmark
450 ml kräftiger Rotwein	300 ml roter Portwein
1,5 l Wildfond (aus dem Glas)	2 Lorbeerblätter
1 gestrichener TL Lebkuchengewürz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Pflaumen halbieren und in einem Schälchen mit Armagnac beträufeln. Die Walnüsse klein hacken.

2. Für das Ragout Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Möhre, Sellerie und Petersilienwurzel waschen, putzen, schälen und ebenfalls klein würfeln. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen, mit Mehl bestäuben und gut mischen.

3. Das Öl in einem großen Topf (32 cm Ø) erhitzen. Das Fleisch darin von jeder Seite 3 Min. braten. Eventuell austretende Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse einstreuen und 2 Min. weiterrösten. Tomatenmark unter Rühren 4 Min. mitrösten.

4. Rotwein und Portwein mischen. Das Fleisch mit einem Schuss davon ablöschen und 4 Min. vollständig einkochen lassen. Noch zweimal wiederholen. Den Wildfond zugießen, aufkochen und offen bei schwacher Hitze etwa 2 Std. köcheln lassen. Kräuter, Lorbeer und Lebkuchengewürz einstreuen und das Fleisch in 50 Min. weich schmoren lassen.

5. Das Fleisch herausheben. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und in den Topf zurückgießen. Das Fleisch hineinlegen und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Konsistenz sämig einkochen lassen.

6. Kurz vor dem Servieren die Butter in einem Pfännchen erhitzen. Die Pflaumen und Nüsse darin 1 Min. erwärmen. Das Ragout in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit den Armagnacpflaumen garnieren. Mit breiten Nudeln servieren.