

Rezept

# Wildschweinragout mit Gemüse

Ein Rezept von Wildschweinragout mit Gemüse, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> Wildschweineschulter oder -keule (ohne Knochen)	<b>2</b> Zwiebeln
<b>1 Stange</b> Lauch	<b>2</b> Möhren
<b>50 g</b> durchwachsener Räucherspeck	<b>1</b> Birne oder Apfel
<b>2 EL</b> Öl	<b>2 EL</b> Butter
Pfeffer	Salz
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>1 TL</b> Mehl
<b>1 EL</b> Johannisbeer- oder Apfelgelee (auch sehr fein: eingekochte Preiselbeeren)	etwa 400 ml trockener Rotwein
<b>50 g</b> Crème fraîche	<b>2</b> Lorbeerblätter
	<b>1 TL</b> Wacholderbeeren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch in 3-4 cm große Würfel schneiden, dabei größere Fettstücke und sichtbare Sehnen entfernen. Zwiebeln und Möhren schälen und fein würfeln. Vom Lauch Wurzelbüschel und welke grüne Teile abschneiden. Lauch der Länge nach aufschneiden und gründlich waschen, dann in feine Streifen schneiden. Birne oder Apfel vierteln, schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Den Speck von der Schwarte befreien und möglichst klein würfeln.
2. Butter und Öl in einem Schmortopf heiß werden lassen. Fleischwürfel darin in drei bis vier Portionen bei starker Hitze gut anbraten, salzen, pfeffern und mit dem Schaumlöffel wieder aus dem Topf heben. Dann den Speck mit Gemüse und Birne oder Apfel in den Topf füllen und im Bratfett gut andünsten. Mehl darüberstreuen und kurz mitbraten, Tomatenmark unterrühren und leicht braten. Mit dem Rotwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Gelee abschmecken.
3. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren einrühren. Fleisch wieder untermischen, Deckel auflegen und die Hitze auf kleinste Stufe schalten. Das Wildschweinragout etwa 2 Stunden sanft schmurgeln. In der Zeit muss man nicht viel machen, einfach nur ab und zu mal nachschauen, ob genug Flüssigkeit im Topf ist. Wenn sie knapp wird, einfach mehr Wein (oder auch Brühe oder Wasser) nachgießen.
4. Dann die Crème fraîche unter das Ragout rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer vorgewärmten Schüssel auf den Tisch stellen. Dazu Kartoffeln, Polenta, Spätzle oder Nudeln servieren.