

## Rezept

# Wildschweinrücken mit Zimt, Himbeeren und Pfirsichen

Ein Rezept von Wildschweinrücken mit Zimt, Himbeeren und Pfirsichen, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>2</b>	ausgelöste Wildschwein-Frischlingsrücken à 550 g	<b>2-3</b>	Zweige Thymian
<b>1 Msp.</b>	Zimtpulver frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>1</b>	kleiner Zweig Rosmarin
<b>80 g</b>	Himbeeren	<b>3 EL</b>	Pflanzenöl
<b>1 TL</b>	Zucker	<b>1</b>	Pfirsich
<b>50 ml</b>	Pfirsichlikör	<b>250 ml</b>	roter Portwein
	Bratenthermometer	<b>1 TL</b>	Speisestärke

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**  
Ca. 540 kcal

## Zubereitung

- Den Backofen auf 100° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch kalt abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen und von evtl. Sehnen befreien. Kräuter waschen, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Kräuter, Zimt, Salz und etwas Pfeffer vermengen. Das Fleisch mit dem Gewürzsalz von beiden Seiten bestreuen.
- Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin 2 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, wenden und weitere 2 Min. ringsherum braten. Bratenthermometer ins Fleisch stecken. Das Fleisch auf den Rost (Mitte) legen und mit einem Backblech als Tropfschutz darunter in etwa 1 Std. 10 Min. rosa garen.
- Das Obst waschen, Himbeeren verlesen, Pfirsich halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Spalten schneiden. Den Zucker in einem kleinen Topf (18 cm Ø) hellbraun karamellisieren, mit Portwein und Pfirsichlikör ablöschen und bei geringer Hitze 10 Min. köcheln lassen.
- Die Speisestärke mit einem Schuss kaltem Wasser glatt rühren, in die kochende Sauce geben und unter ständigem Rühren 5 Min. köcheln lassen. Pfirsiche und Himbeeren in die Sauce geben und vom Herd nehmen. Die süße Sauce muss nicht gewürzt werden.
- Fleisch aus dem Ofen nehmen. Die Kerntemperatur sollte etwa 60° betragen. Die Sauce kurz aufkochen lassen. Das Wildschwein in dicke Scheiben schneiden, mit der Himbeer-Pfirsich-Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Als Beilage passen Schupfnudeln.