

Rezept

Wildschweinrücken mit Honig-Senf-Kruste, Birnenchutney und Speckbohnen

Ein Rezept von Wildschweinrücken mit Honig-Senf-Kruste, Birnenchutney und Speckbohnen, am 28.06.2026

Zutaten

Für das Fleisch

4 EL mittelscharfer Senf	5 EL flüssiger Honig
1 kg Wildschweinrücken	3 Möhren
220 g Schalotten	5 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark	Salz
Pfeffer	300 ml Gemüsebrühe
200 ml trockener Weißwein	20 g Butter

Für das Chutney

500 g feste Birnen	2 TL Zitronensaft
1 Zwiebel	1 kleines Stück Ingwer
100 g Zucker	80 g Weißweinessig (6 % Säure)
$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 Msp. Chilipulver

Für die Bohnen

500 g grüne Bohnen	Salz
3 EL Öl	125 g gewürfelter, durchwachsender Speck
30 g Butter	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1165 kcal, 66 g F, 62 g EW, 69 g KH

Zubereitung

1. Senf und Honig in einer Schüssel verrühren. Das Fleisch trocken tupfen, Sehnen, Häute und Fett entfernen. Den Backofen auf 75° (Umluft) vorheizen. Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und würfeln. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin rundherum anbraten und wieder herausnehmen. Die Hälfte der Schalotten und die Möhren ca. 5 Min. anbraten.
2. Das Fleisch rundherum mit Honig-Senf-Marinade bestreichen. Das Tomatenmark in den Bräter geben, das Fleisch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsebrühe und Weißwein dazugeben und den Braten zugedeckt im Ofen (Mitte) ca. 2 Std. garen. Immer wieder mit Marinade bestreichen.

3. Inzwischen die Birnen schälen, entkernen und sehr klein würfeln. Mit dem Zitronensaft vermischen. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis er flüssig ist, mit dem Essig ablöschen und gut umrühren. Birnen, Zwiebel und Ingwer unterrühren. Die Zimtstange und das Chilipulver hinzufügen und das Chutney zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen, bis es sämig ist.

4. 20 Min. vor Ende der Garzeit des Fleisches die Bohnen putzen und waschen. In Salzwasser ca. 5 Min. kochen, dann abgießen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Die Butter hinzufügen und schmelzen, dann die Bohnen kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen, gelegentlich umrühren.

5. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie bedeckt warm halten. Den Bratenfond durch ein Sieb gießen und auffangen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Schalotten darin anbraten. Den Bratenfond dazugießen und unterrühren. Das Fleisch portionieren und mit den Bohnen und der Sauce auf Tellern anrichten. Das Chutney dazu servieren.