



SAFTIGER WILDSCHWEINBRATEN



Vorbereitung 30 Minuten, Kochzeit 105 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

750 g-1 kg Wildschweinbraten aus der Keule ohne Knochen, 4 mittelgroße Zwiebeln, 1 Möhre, 1 kl. Stange Porree, 6-8 Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner, 1 Gewürznelke, Salz, Pfeffer, 3 EL Butterschmalz, 2 EL Mehl, 3 EL Tomatenketchup, 2 Lorbeerblätter, 1/4 l Rotwein u. Instant-Brühe, 750 g grüne Bohnen, 100-150 g frische oder 1 Dose Pfifferlinge, 50 g durchwachsenden Wildschweinspeck, Kräuter.



Zubereitung:

1. Fleisch trockentupfen. 3 Zwiebeln, Möhre und Porree schälen bzw. putzen. Gemüse waschen, alles grob würfeln. Wacholder, Pfefferkörner und Nelke fein zerstoßen. Den Braten mit Salz und Gewürzen einreiben
2. Fleisch im großen Bräter in 2 EL heißem Butterschmalz rundherum kräftig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Gemüse im Bratfett kurz anrösten. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Ketchup ebenfalls anschwitzen. Fleisch und Lorbeer zugeben. Wein nach und nach angießen, aufkochen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 1 3/4 Stunden schmoren (die ersten 30 Minuten evtl. zugedeckt). Nach und nach Brühe einrühren. Braten öfter mit Fond beschöpfen
3. Bohnen und Pilze putzen, waschen. Abtropfen lassen (Dosenpilze nur abtropfen). 1 Zwiebel schälen und hacken. In 1 EL heißem Butterschmalz andünsten. Bohnen, etwas Wasser, Salz und Pfeffer zugeben. Aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten
4. Speck fein würfeln, in einer Pfanne knusprig auslassen. Pilze kurz darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen
5. Braten warm stellen. Fond durchsieben, aufkochen und evtl. etwas einkochen und Abschmecken. Beilagen nach Belieben