



## TOSKANISCHER HIRSCH- ODER WILDSCHWEINBRATEN



**Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 40 Minuten**



**Zutaten für 4 Personen:**

800 – 1000 g Edelteile aus der Hirscheule oder Wildschweineule, 600 g Tagliatelle, 200 g Oliven, schwarz, püriert oder Pesto Bruno Toscano, 400 g Tomaten, frisch, gehackt, enthütet, oder Dose, 200 ml Traubensaft rot, 50 ml Zuckerrübensirup, 3 Zwiebeln, rot, grob gehackt, 2 Möhren, in Scheiben 3 Zehen Knoblauch, fein gehackt, 2 Zweige Rosmarin, 2 Zweige Thymian, 3 TL Gemüsebrühe, Pfeffer, schwarz, Pfeffer, rosa, Olivenöl, Meersalz, Butterschmalz.



**Zubereitung:**

1. Fleisch pfeffern und salzen dann mit Butterfett im Bräter auf dem Herd von allen Seiten scharf aber kurz anbraten. Fleisch aus dem Bräter nehmen und beiseite legen.
2. Zwiebeln, Karotten und Knoblauch mit bestem Olivenöl im selben Bräter andünsten, bis der Knoblauch etwas Farbe bekommt. Dann zuerst die pürierten Oliven hinzugeben oder auch Pesto Bruno Toscano. Den Zutaten bei mittlerer Temperatur immer Zeit geben, wieder heiß zu werden und nacheinander Tomaten, Traubensaft, Zuckerrübensirup, Gemüsebrühe und roten und schwarzen Pfeffer hinzugeben. Noch nicht salzen. 15 Minuten köcheln lassen, dann je nach Belieben Soße pürieren oder passieren. Ich bevorzuge das Pürieren, weil damit alle Zutaten erhalten bleiben. Anschließend Thymian- und Rosmarinzweige hinzugeben.
3. Nun den Braten in die heiße Soße legen, Kerntemperatur-Thermometer bis in die Mitte einstecken und mit geschlossenem Deckel (so gut es mit dem Kabel des Thermometers geht) in den auf 80 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) schieben. Der Braten ist bei Erreichen einer Kerntemperatur von ca. 62 °C zart rosa und fertig.
4. Abschließend den Braten aus der Soße nehmen, dann die Soße abschmecken und salzen und kurz aufkochen, damit sie schön heiß ist. Parallel dazu die Pasta in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen. Das Fleisch in Scheiben aufschneiden, zurück in die Soße legen und alles zusammen servieren.