

WILDSCHWEINHAXEN NACH SAUERBRATENART

 **Zubereitungszeit ca. 30 Minuten (plus 1 Tag Marinier- und ca. 2 ½ Stunden Schmorzeit)**

 **Zutaten für 4 Personen:**

300 g Knollensellerie, 2 Möhren, 2 Zwiebeln, 4-5 Wildschweinhaxen ca. 2 kg, 1 l Rotwein, 350 ml milder Essig, 6 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner, 1 TL Senfkörner, 4 Gewürznelken, 3 Pimentkörner, 1 Zimtstange, 3 Zweige Thymian, 4 Lorbeerblätter, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Mehl, 2 EL Pflanzenöl, 2 Scheiben geräucherter Bauchspeck vom Wildschwein (à ca. 80 g), 1 EL Tomatenmark, 2 Zweige Rosmarin, 4 kleine säuerliche Äpfel, 400 g Topinambur, 1 EL Wild-Preiselbeeren (aus dem Glas)

 **Zubereitung:**

1. Sellerie, Möhren und Zwiebeln schälen und fein würfeln. Haxen kalt waschen. Mit Gemüse, Wein, Essig, 600 ml Wasser, Wacholder, Pfeffer, Senfkörnern, Gewürznelken, Piment, Zimt, Thymian und Lorbeer in eine Schüssel geben. Das Fleisch muss dabei komplett mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Haxen 24 Stunden gekühlt marinieren, zwischendurch gelegentlich wenden.
2. Am folgenden Tag den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Haxen abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl gleichmäßig überstäuben.
3. Öl in einem großen Bräter erhitzen. Haxen und Speck darin rundherum anbraten. Beides aus dem Bräter nehmen, beiseitelegen. Marinade durchsieben. Gemüswürfel im Bratfett kurz anbraten. Tomatenmark einrühren und alles ca. 10 Minuten anrösten. Zwischendurch jeweils mit etwas Marinierfond ablöschen und wieder fast vollständig einkochen lassen.
4. Haxen und Rosmarin einlegen. So viel Marinierfond angießen, dass das Fleisch etwa zur Hälfte bedeckt ist.
5. Äpfel und Topinambur waschen, trocken reiben und zugeben. Alles einmal aufkochen, dann den Bräter schließen und in den Ofen schieben. Die Haxen ca. 2 ½ Stunden zugedeckt schmoren.
6. Nach etwa 30 Minuten Schmorzeit Äpfel aus dem Schmorfond heben, beiseitestellen. Haxen weiter fertig schmoren, dabei nach und nach übrige Marinade angießen. Den Fond während der weiteren Schmorzeit gegebenenfalls zusätzlich mit etwas heißem Wasser auffüllen.
7. Sobald das Fleisch weich gegart ist, Haxen warm stellen. Fond gegebenenfalls einkochen. Preiselbeeren einrühren, abschmecken. Haxen und Äpfel wieder in den Fond einlegen und kurz erhitzen. Haxen, Schmor Gemüse und Fond anrichten. Dazu passen Serviettenknödel.