

WILDSCHWEINKEULE „OBELIX“ ODER HIRSCHKALBKEULE



Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 4 Stunden



Zutaten für 8 bis 10 Personen :

3-4 kg Wildschweinkeule mit Knochen oder Hirschkalbkeule mit Knochen
 Salz und Pfeffer, Paprika edelsüß, Paprika scharf,
 8 Möhren, 1 mittelgroßer Sellerie frisch
 1 Gemüsezwiebel frisch, 1 Stange Porree
 2 Lorbeerblätter, 300 ml Weißwein
 200 ml Apfelsaft, Wildschweinspeck

Für das Gewürzpäckchen :

7 Wacholderbeeren, 8 Pfefferkörner schwarz
 1 TL Senfkörner gelb, 80 g Schmand
 0,8 Glas Preiselbeeren



Zubereitung:

1. Die Keule trocken tupfen dann mit Salz , Paprika und Pfeffer einreiben. Das Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden und anschmoren. Das Gemüse auf einem Backblech verteilen. Die Keule darauf setzen und mit Speck belegen.
2. Den Wein und Apfelsaft zugeben . Das Gewürzpäckchen mit in den Sud legen.
3. Im Ofen bei 180 Grad 2 Stunden schmoren lassen und von Zeit zu Zeit mit Sud begießen. Dann die Keule wenden und bei 200 Grad 2 Stunden weiter schmoren lassen und auch mit Sud begießen.
4. Den Sud vom Lorbeerblatt befreien und alles pürieren , mit Schmand und Preiselbeeren abschmecken.