

SAUERBRATEN VOM WILDSCHWEIN ODER HIRSCH



Vorbereitung 2-3 Tage, Kochzeit 2,5 Stunden



Zutaten für 6 – 8 Personen:

2 Kg Wildschweinkeule oder Hirschkeule, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Suppengrün, 2 Lorbeerblätter, 5 Wachholderbeeren, 1 TL gestoßener Pfeffer, 3 Pimentkörner, 100 ml Weißweinessig, 0,2 L Rotwein, 1 EL Schweineschmalz, 2 EL Tomatenmark, 1 L Wildbrühe, je 50 g Mandeln und Sultaninen (Sultaninen einweichen).



Zubereitung:

1. Das Fleisch leicht entfetten (Wildschwein) und von Sehnen befreien (wenn nötig). Für die Marinade Zwiebeln, Gemüse und Knoblauch putzen und in haselnussgroße Würfel schneiden. Wein, Essig und Gemüse mit den Gewürzen aufkochen.
2. Heiß über das Fleisch gießen und für 2-3 Tage kalt stellen.
3. Marinade durch ein Sieb gießen. Fleisch abtupfen und in Schmalz anbraten. Trockenes Gemüse dazu anbraten, Tomatenmark dazu geben und mit einem Teil der Marinade und dem Wildfond aufgießen. Aufkochen. Bedeckt für ca. 2,5 Stunden in den 150 Grad vorgeheizten Ofen schieben.
4. Das Fleisch aufschneiden. Sauce durch ein feines Sieb gießen. Leicht binden und abschmecken. Die Sauce über die aufgeschnittenen Scheiben geben und warm stellen. Mandeln und eingeweichte Sultaninen in etwas Butter anschwanken und mit dem Braten anrichten. Dazu passen Bandnudeln oder kleine Kartoffelklöße