



WILDE SAU

# Gefüllte Wildschweinbrust



# Gefüllte Wildschweinbrust

## Für 6 – 8 Personen

1,2 – 1,4 kg Wildschweinbrust ohne Knochen  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle  
Bindfaden und Nadel

### Für die Füllung:

- 2 Milchbrötchen,  
in dünne Scheiben schneiden
- 110 ml heiße Milch, 3,5% Fett
- 4 Schalotten, in feine Würfel schneiden
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 3 EL Butterschmalz
- 1 Bund glatte Petersilie, fein hacken
- 2 Eier
- etwas frisch geriebene Muskatnuss,  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

### Für die Sauce:

- 4 EL Butterschmalz
- 3 Karotten, in grobe Stücke schneiden
- 4 Zwiebeln, grob würfeln
- 1 Stück Sellerie, grob würfeln
- 3 Knoblauchzehen,  
in Blättchen schneiden
- 1 Stange Lauch
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- 200 ml Weißwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt

## So wird's gemacht

Für die Füllung **Brötchenscheiben** in eine Schüssel geben und mit der **heißen Milch** übergießen. Mit einem Teller abdecken. **Schalotten** in **Butterschmalz** glasig dünsten, den **gepressten Knoblauch** dazugeben und kurz angehen lassen. Abkühlen.

**Schalotten, Eier, Petersilie und Gewürze** zu den Brötchen geben und gut vermengen. Abschmecken und zur Seite stellen. **Wildschweinbrust** ausbreiten, so dass die fette Seite unten liegt. Auf beiden Seiten salzen und kräftig pfeffern. Bindfaden einfädeln, Brust zusammenklappen, so dass die beiden schmalen Seiten aufeinander treffen. Oben und unten zusammennähen. In die offene Seite die Füllung locker hineingeben – nicht stopfen (geht beim Braten noch auf). Diese Seite nun auch zunähen. Rest der Füllung in eine kleine gefettete Form geben und später in den Ofen stellen. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. 2. Schiene von unten.

Bräter auf der Herdplatte erhitzen. Butterschmalz hineingeben. Brust mit der schönen Seite nach unten in den Bräter legen und bei mittlerer Hitze langsam anbraten. Wenden und ebenfalls goldbraun anbraten. Brust herausholen und zur Seite stellen.

Butterschmalz in den Bräter geben und das **Gemüse** hineingeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren das Gemüse anbräunen. Bei Bedarf noch etwas Butterschmalz dazugeben. Nun **Tomatenmark** unterrühren. Mit **Mehl** bestäuben und gut vermengen. Mit **Weißwein** und **Brühe** ablöschen. Kurz aufkochen lassen. Brust hineinsetzen und mit Deckel schließen. In den Ofen stellen. Erste Stunde bei 180°C, zweite Stunde bei 160°C.

Nach 2 Stunden Garzeit Deckel entfernen und 30 Min. bei 120° C garen.

Die Brust öfters mit Soße übergießen, so wird sie schön knusprig. Fleisch aus der Soße holen und im Ofen warm halten. Soße passieren und abschmecken. Bei Bedarf mit in kaltem Wasser angerührter **Speisestärke** die Soße etwas andicken. Nach Belieben mit **Sahne** verfeinern. Dazu passt Karotten-Kartoffelstampf.