



WILDE SAU



Wildschweinragout

Foto: UZWEI, U.Glase mann / Styling+Rezepten.S.Mayer

Wildschweinragout mit breiten Nudeln

Für 4 Personen

- 1,2 kg Wildschweinfleisch, aus der Schulter
 - 8 Wacholderbeeren
 - 5 Pimentkörner
 - 1 Gewürznelke
 - 2 Sternanis
 - 200 g Zwiebeln
 - 150 g Karotten
 - 200 g Knollensellerie
 - 1/2 Stange Lauch
 - 6 EL Olivenöl
 - etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
 - 2 EL Tomatenmark
 - 300 ml Rotwein
 - 30 ml Portwein, rot
 - 1 Orange, Saft
 - 300 ml Gemüsebrühe
 - 1 Bund Thymian
 - 1 Lorbeerblatt
 - 2 EL Preiselbeeren
 - 1 TL Zartbitterschokolade, 70%
 - 2 TL Speisestärke
- Einmal-Teefilter oder
Baumwollsäckchen

So wird's gemacht

Sehnen und Silberhaut vom **Fleisch** entfernen und in 5–6 cm große Stücke schneiden. **Gewürze** mit dem Mörser grob zerstoßen, in ein Säckchen oder Einmal-Teefilter geben und mit Küchenschnur zubinden. **Zwiebeln** schälen und fein würfeln. **Karotten** und **Sellerie** putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. **Lauch** putzen, längs halbieren und fein schneiden, waschen und gut abtropfen lassen.

Bräter heiß werden lassen und **3 EL Öl** dazugeben. Das **Fleisch** bei mittlerer Hitze 3–4 Min. rundum gut anbraten. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und herausnehmen. Restliches **Öl** im Bräter erhitzen. Bei mittlerer Hitze zuerst **Zwiebelwürfel** darin goldbraun braten, dann **Karotten** und **Sellerie** zugeben und etwa 3 Min. mitbraten. **Lauch** und **Tomatenmark** dazugeben und unter Rühren kurz angehen lassen.

Mit **Rotwein**, **Portwein** und **Orangensaft** ablöschen, etwas einkochen lassen. **Fleisch** und **Gemüsebrühe** dazugeben und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober- und Unterhitze auf der untersten Schiene 3 Stunden garen.

Nach 2,5 Stunden den Deckel entfernen und alle **Kräuter** und das **Gewürzsäckchen** dazugeben, ab und zu umrühren. Am Ende der Garzeit **Fleischstücke** herausnehmen und die **Sauce** durch ein feines Sieb gießen. Das **Gewürzsäckchen** und die **Kräuter** herausnehmen. Die **Speisestärke** in etwas kaltem Wasser anrühren und die **Sauce** damit leicht abbinden. Unter Rühren aufkochen. **Fleisch** in die kochende **Sauce** geben, **Preiselbeeren** und geriebene **Schokolade** unterrühren und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Dazu breite Nudeln servieren.