



WILDE SAU



Wildschweinschulter im Ofen gegart

Wildschweinschulter im Ofen gegart

Für 6 Personen

- 1 Wildschweinschulter mit Knochen
ca. 2,5 – 3 kg (vom Metzger das
Schaufelstück herauschneiden lassen)

Marinade

- 8 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchknolle
- 13 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin

Sonstige Zutaten

- 4 große Knoblauchknollen
- 1 kg kleine festkochende Kartoffeln
(Drillinge)
- 2 Zitronen, auspressen
- je 0,5 TL Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- einige Rosmarin- und Thymianzweige

So wird's gemacht

Am Tag zuvor Schulter marinieren: Evtl. mit einer Nadel und Bindegarn die **Schulter** etwas zusammennähen (**Schaufelstück**), dabei einige Zweige **Thymian** und **Rosmarin** einlegen. **Knoblauchknolle** schälen und fein hacken, **10 Zweige Thymian-Blättchen** abzupfen und klein hacken. Alles mit dem **Olivenöl** vermischen und die Schulter damit einreiben, mit Folie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag: Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen – 2. Schiene von unten. Garzeit insgesamt 3,5 Stunden.

Schulter von beiden Seiten mit **Meersalz** und kräftig **Pfeffer** aus der Mühle würzen. Etwas **Öl** auf das Blech geben, Schulter mit der schönen Seite nach unten auf ein tiefes Backblech legen und in den Backofen bei 200°C schieben. Nach 30 Min. wenden und weitere 30 Min. schmoren. In der Zwischenzeit **Kartoffeln** waschen, halbieren und mit **Zitronensaft**, **Meersalz** und kräftig **Pfeffer** aus der Mühle marinieren. Zur Seite stellen.

Backofen auf 130°C herunterschalten und die Schulter weitere 60 Min. schmoren. **Knoblauchknollen** waagrecht halbieren und mit der Schnittfläche nach unten zusammen mit den **Rosmarin- und Thymianzweigen** um die Schulter verteilen und mit schmoren lassen. Ab und zu alles mit Bratensaft übergießen.

Backofen auf 160°C hochstellen, Schulter noch mal wenden und mit Bratensaft übergießen, nach 30 Min. Schulter und Knoblauch wieder wenden. Nun die marinierten **Kartoffeln** auf dem Blech verteilen. Alles 60 Min. schmoren lassen, dabei ab und zu die Kartoffelhälften vorsichtig wenden.

Tipp: Den gegarten Knoblauch kann man aus der Schalenhülle drücken und auf geröstete Ciabatta-Brotscheiben streichen.