



WILDE SAU

Wildschwein- Rillettes



Wildschwein-Rillettes

Für 4 Personen

- 1 kg Wildschwein-Nacken
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Schalotten
- 8 EL Schweineschmalz
- 2 TL Meersalz
- 4 EL Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 2 Scheiben frischen Ingwer
- 3 Msp. Muskatblüte gemahlen
- 1 Boskop-Apple
- 250 g frischen Speck
- 2 l Wasser
- 4 EL Gin

So wird's gemacht

Schalotten und **Knoblauch** schälen und in kleine Würfel schneiden.

Schmalz in einen Topf geben und schmelzen.

Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden, **salzen** und mit den **Schalotten** und dem **Knoblauch** in den Topf mit **Schmalz** geben. Unter Rühren ca. 8 Minuten andünsten.

Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit allen **Gewürzen** dazugeben. **Speck** sehr fein würfeln und hinzufügen. Das **Wasser** zugießen. Alles zum Kochen bringen und 2 – 2,5 Stunden offen köcheln lassen, bis das **Fleisch** ganz weich ist.

Fleisch herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit 2 Gabeln zerdrücken und auseinanderziehen.

Den **Sud** auf etwa 1/2 Liter einkochen, dann das **Fleisch** und den **Gin** sorgfältig unterrühren. In Gläser abfüllen und mit dem Deckel verschließen. In den Kühlschrank stellen und über Nacht fest werden lassen.