



Geschmorter Wildschweinbraten „bürgerlich“ mit Rotweinschalotten und Pfifferlingen



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wildschwein gibt es eigentlich das ganze Jahr über zu kaufen, oft aus hiesigen Jagden. Es ist saftiger und fettärmer als Schweinefleisch und hat eine typische Wildnote. Kenner bevorzugen das durchgegarnte Fleisch von Frischlingen, die unter einem Jahr alt sind. Ein typisch „bürgerlicher“ Wildschweinbraten mit Rotweinschalotten und Pfifferlingen eignet sich besonders gut für die herzhaften Winterküche.

Zutaten

- 800 g Bratenfleisch aus der Keule oder Rücken, küchenfertig pariert
- 1 Gläschen brauner Wildfond (250 ml) aus dem Supermarkt
- 1 Tl mittelscharfer Senf
- 1 El Honig
- 1 El Johannisbeergelee
- 200 ml trockener Rotwein
- 500 g gleichmäßig kleine Schalotten
- 400 g frische Pfifferlinge, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Pflanzenöl
- 3 El kalte Butter
- 1 Lorbeerblatt, je 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner und Wacholderbeeren
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Fleisch unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen. Salzen pfeffern und leicht mit dem Senf einstreichen. Rundherum in heißem Pflanzenöl anbraten, Farbe nehmen lassen. Mit etwas von dem Rotwein und dem Wildfond angießen, Gewürze dazu geben. In wenig Fond „braisieren“ lassen, nach und nach, den restlichen Wein und Wildfond dazu geben, die Stücke 2 - 3 mal wenden. Bei 160 ° C ca. 50 min. im Backofen schmoren, dann prüfen. (Mit einem Fleischthermometer oder durch Fingerdruck) Heraus nehmen, kurz warm halten.

Schritt2

Den Fond passieren und auf die benötigte Menge reduzieren. Johannisbeergelee zufügen, ev. leicht mit angerührter Speisestärke „sämig“ binden. Kurz vor dem Servieren mit etwas kalter Butter verrühren; das gibt eine wunderbar - samtig Konsistenz.

Schritt3

Die Schalotten für 1 - 2 min. in kochendes Salzwasser geben, abgießen. In brauner Butter anbraten und mit Honig glacieren, salzen, pfeffern. Die Zwiebel in Butter glasig anschwitzen und die Pfifferlinge zufügen, 3- 4 min. bei kleiner Hitze schmoren, salzen, pfeffern, mit den Schalotten durchschwenken. Den Braten aufschneiden und anrichten, Pfifferlinge und Schalotten darüber geben und mit der Sauce überziehen. Dazu passen wunderbar Kartoffeln und ein klassischer Apfelrotkohl.

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Partyrezepte, Wild, Wildschwein **Zutaten:** Rotwein, Schalotten, Wildschwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geschmorte-wildschweinbraten-buergerlich-mit-rotweinschalotten-und-pfifferlingen/>