



Wildschweinsragout mit Chili Schokolade

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Das tolle Geschmackserlebnis, einmal etwas anders

Zutaten

- 800 g - 1000 g parierte Wildschweins Schulter in 2cm großen Würfeln
- 40 - 50 g Chili Schokolade
- ½ l trockener Rotwein
- 4 Cl Weinbrand oder Cognac
- ½ l Wildfond aus dem Glas
- 1 Möhre in groben Stücken
- 100 g Knollensellerie in groben Stücken
- 2 mittelgroße Zwiebeln in groben Stücken
- 1 El Tomatenmark
- 1 El Balsamico
- Etwas Rapsöl zum Anbraten
- Wildgewürze, grob gehackt aus:
 - 2 Lorbeerblättern, 6 - 8 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörnern, ¼ Zimtstange, 3 - 4 Scheiben Ingwer, ¼ Orangenschale, ¼ Zitronenschale, etwas frischen Thymian, 1 dünn geschnittene Knoblauchzehe

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Das bratfertige Wildschweinsgoulasch am besten am Vortag mit den o.b. Wildgewürzen, dem Rotwein, Cognac marinieren und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen. Auf ein Küchensieb leeren, die Zimt und Orangenschale entfernen, die Marinade verwahren.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Das Fleisch in heißem Öl in mehreren kleinen Partien anbraten, alles auf einmal wird zu viel sein. Farbe nehmen lassen und kurz herausnehmen.

Schritt5

Das Röstgemüse in den Bräter geben, anschwitzen, etwas Zeit versetzt das Tomatenmark dazu geben, alles 3 - 4 min. zusammen anschwitzen. Mit dem Wildfond und der verwahrten Marinade aufgießen. Nunmehr das Fleisch wieder dazu geben und bei milder Hitze, ca. 45 - 60 min. weich schmoren.

Schritt6

Das Fleisch prüfen, heraus nehmen, den Schmorfond passieren. Balsamico dazu geben und die Chili Schokolade, zerfallen, auflösen lassen.

Schritt7

Etwas reduzieren, nach schmecken ev. leicht mit Speisestärke "sämig" binden. Das Fleisch wieder dazu geben, nur noch erhitzen..

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Zu meinem Wildschweinsragout mit Chili Schokolade passen eigentlich alle klassischen Beilagen eines zünftigen Wildgerichts wie z. B. : Bandnudeln, Fingernudeln, Spätzle, Kartoffel - Sellerie Stampf, Reibeplätzchen, jahreszeitliche Schwammerln etc.

Rezeptart: Wild **Tags:** jagdsaison, schokolade, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildschweinsragout-mit-chili-schokolade/>