

# Wildschweinsrücken mit blauen Trauben in Portwein und Waldpilzstrudel

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Eine schöne Anregung für die Wildsaison, gut vorzubereiten mit stimmigen Beilagen, einfach lecker

## Zutaten

- 800 g - 1000 g ausgelöste, parierten Wildschweinsrücken
- Die gehackten Knochen und Abschnitte des Rückens für den Soßenansatz
- 300 - 400 g blaue Trauben
- 40 g durchwachsener Speck
- 700 g - 800 g Waldpilze nach der Jahreszeit wie:
  - Pfifferlinge, Steinpilze, Maronen, Wiesenchampignons, Birkenpilze etc.
- Grobes Röstgemüse wie: 1 Möhre, 100 g Staudensellerie, 1 / 2 Porrèestange, 1 - 2 Zwiebeln
- 2 El gehackte Petersilie
- 3 - 4 Schalotten, gewürfelt
- 300 g - 400g tiefgekühlter Strudelteig, ersatzweise Filou Teig
- 1 / 2 l Wildfond aus dem Supermarkt
- 1/4 l Portwein
- 1/4 l trockener Rotwein
- Preiselbeeren
- Etwas Bratfett wie Butterschmalz und Öl
- 1 Tl Tomatenmark
- Wildgewürze wie: Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeer etc.
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Knochen und Parüren scharf anbraten oder im Backofen anrösten. Das grob gewürfeltes Röstgemüse und die gemörserten Wildgewürze, sowie 1 EL Tomatenmark dazu geben, etwas glacieren lassen.

## **Schritt2**

Mit dem Port - und Rotwein ablöschen, zunächst fast völlig reduzieren lassen. Erst jetzt mit dem Wildfond, und etwas Wasser ablöschen, bedecken. 2 - 3 Stunden leise auskochen lassen.

## **Schritt3**

Passieren, auf die benötigte Menge reduzieren, die Preiselbeeren oder Johannisbeergelée dazu geben, nach schmecken. Ev. mit etwas Speisestärke sämig binden und kurz vor dem Servieren, mit dem Zauberstab, etwas kalte Butter drunter mixen, nicht mehr kochen lassen,

## **Schritt4**

Der Pilzstrudel: Die Pilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen sondern mit einem Pinsel, Bürste oder Küchenkreppe säubern, auf gleiche Größe schneiden. Die Schalotten in Würfeln in Butterschmalz anschwitzen und die vorbereiteten Pilze dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, 3 - 4 min. leise zusammen schmoren lassen. Gehackte Petersilie hinzufügen, etwas abkühlen lassen.

## **Schritt5**

Nunmehr den Strudelteig auf einem gemehlten Küchentuch auslegen und die Pilze als Streifen verteilen; unter zu Zuhilfenahme des Küchentuches einrollen.

## **Schritt6**

In eine ausreichend große Casserole / Bräter setzen. etwas Milch angießen, mit flüssiger Butter einstreichen. In den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen für 30 - 35 min.schieben, gldbraun backen.

## **Schritt7**

Der Wildrücken: Den Wildschweinsrücken - Stränge mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz von allen Seiten gut anbraten. In den auf 160 ° C vorgeheizten Backofen für ca. 25 - 20 min schieben, prüfen. Herausnehmen und in Silberfolie weitere 5 min. „ausruhen lassen“. Er sollte rosa "auf den Punkt" gebraten und ausgeruht sein, ohne das Blut austritt.

## **Schritt8**

Den Bratensatz mit etwas Portwein ablöschen und zur Soße geben. Die Trauben halbieren und in brauner Butter anschwanken.

## **Schritt9**

Pilzstrudel noch im Bräter oder Casserole portionieren und auf vorgewärmte Teller setzen. 3 - 4 Scheiben Fleisch dazu placieren, die angeschwenkten Trauben darüber geben und die Portweinsosse angießen.

**Rezeptart:** Wild **Tags:** edel, raffiniert, saisonal, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildschweinsruecken-mit-blauen-trauben-in-portwein-und-waldpilzstrudel/>