

# Wildschwein in Rotwein

## Zutaten für 4 Personen

- 750 g ausgelöstes Wildschwein
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Zwiebel
- Suppengrün mit viel Sellerie
- kleines Stück Speckschwarte
- 2 Lorbeerblätter
- ½ Teelöffel bunter Pfeffer
- 3 Nelken
- Thymian
- Wacholderbeeren
- ¼ l Fleischbrühe oder 1 Brühwürfel
- 1 l Rotwein
- 2 El. milde Meerrettichcreme
- evtl. 2 El. Aceto Balsamico
- Soßenbinder (dunkel)



## Zubereitung

Das Wildschwein (Rücken oder Keule) wird enthäutet, so dass nur eine ganz dünne Speckschicht auf dem Fleisch belassen wird. Das Fleisch wird mehrmals gewaschen und zwischenzeitlich auch 10 Minuten gewässert.

Dann wird das Fleisch in einen Schmortopf gelegt, gesalzen und gepfeffert. Die in Scheiben geschnittene Zwiebel, das Suppengrün, die Speckschwarte, Lorbeerblätter, Thymian, Wacholderbeeren, Rosmarin kommen hinzu und alles wird mit Brühe und einem Liter Rotwein aufgefüllt. Das Ganze wird aufgekocht und ungefähr 2 Stunden geköchelt. Bei Bedarf wird Wasser nachgefüllt.



Wenn das Fleisch weich ist, werden Suppengrün, Speckschwarte und Gewürze entfernt und 2 Esslöffel milde Meerrettichcreme hinzugegeben und (wer's mag) 2 Esslöffel Balsamico (z.B. mit Feigengeschmack).

Das Fleisch wird herausgenommen und in dünne Scheiben geschnitten. Die Soße wird aufgekocht und mit dunklem Soßenbinder angepöckelt.

Das Fleisch wird herausgenommen und in dünne Scheiben geschnitten. Die Soße wird aufgekocht und mit dunklem Soßenbinder angepöckelt.

## Zubereitungszeit

ca. 3 Stunden

## Anrichtung

Zum Wildschwein passt Kartoffelbrei und geriebener Meerrettich.