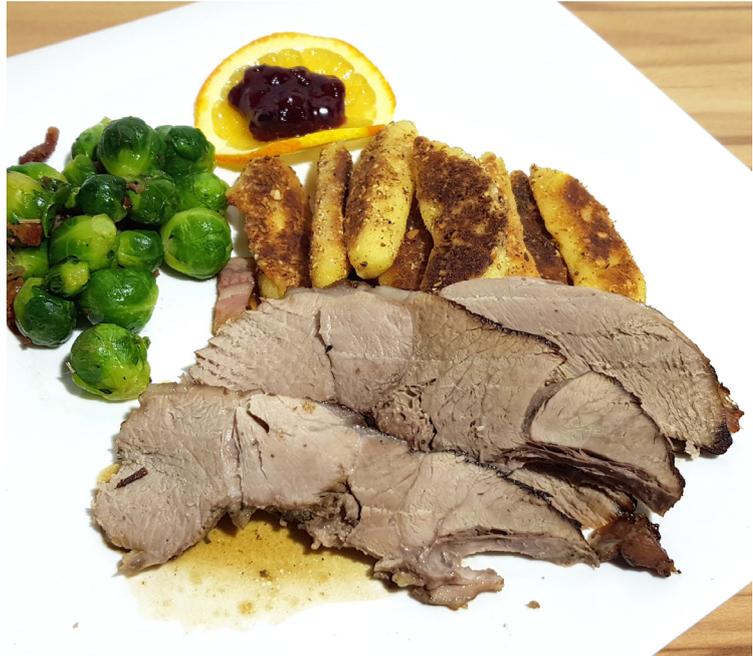


# Wildschweinbraten

Ein Rezepttipp von:  
**Birgit Behl** aus Dettenschwang in Oberbayern



## ZUTATEN:

- 1 Wildschweinschlegel mit Knochen (ca. 2 kg)
- kleine Fleisch-Knochenteile zum Ausbraten (falls verfügbar)
- Salz, Pfeffer, etwas Majoran
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Suppengrün
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Scheibe Brot (gerne schon etwas hart)
- 1 Lorbeerblatt
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 300 ml Rotwein
- 200 ml Brühe
- 1 EL Speisestärke oder 1 gekochte Kartoffel

**Tipp:**  
Durch die mitgebratenen Knochenteile und die Brotscheibe schmeckt die Sauce besonders vollmundig.

## ZUBEREITUNG:

- 1 Das Fleisch gründlich waschen und sofort trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben, etwas Majoran dazugeben. Zwiebel mit der Schale vierteln, das Suppengemüse waschen, putzen und grob würfeln.
- 2 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 3 Den Braten in einem Bräter in heißem Butterschmalz kräftig anbraten. Knochen, Brot, Gemüse und Gewürze hinzugeben und kurz mitbraten.  
Mit Rotwein ablöschen und im Backofen braten. Nach 30 Minuten das Fleisch wenden und die Temperatur auf 180 Grad reduzieren. Ab jetzt den Braten immer wieder mit Brühe übergießen.
- 4 Nach der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen, die Knochenteile entfernen. Den Bratensatz lösen und aufkochen lassen. Durch ein Sieb die Soße in einen kleinen Topf umfüllen und das Gemüse leicht passieren.
- 5 Nach Belieben Sauce abschmecken und bei Bedarf binden: Stärke in etwas kaltem Wasser auflösen und zur Sauce geben oder eine kleine mehligte Kartoffel und die Sauce nochmal pürieren.
- 6 Vor dem Servieren noch den Knochen vom Fleisch lösen: Mit einem scharfen Messer einen glatten Schnitt auf dem Knochen entlang schneiden, so lässt sich der Knochen leicht entfernen. Reichen Sie dazu Preiselbeeren.
- 7 Die Garzeit für den Braten richtet sich nach dem Gewicht: Pro Kilogramm rechnen Sie eine Stunde im Ofen.