



BERSTECHER

Wildschwein Spare Ribs zart geschmort

Zutaten

2 kg Wildschwein-Rippen (ca. 400g / Person)
500 g Wild- oder anderer Fleischfond
2 Möhren, ganz
1 Zwiebel, halbiert
2 Knoblauchzehen, ganz
1 Schuss Balsamico
oder Rotwein, roter Saft, Johannisbeergelee
2 EL Tomatenmark oder
150 g eingekochte Tomaten
2 EL getrocknetes Suppengrün (optional)
2 Backpflaumen (optional)
Wacholderbeeren, Pimentkörner, Thymian
Salz, Pfeffer
Rapsöl zum Anbraten
3 EL Sahne

Zubereitung

Die Rippen in handliche Stücke schneiden, etwa jeweils 4 halbe Rippenknochen. Das Gemüse putzen und etwas Fond in den Schnellkochtopf geben.

Die Rippchen portionsweise in Öl auf der Fleischseite kräftig anbraten, wenden, salzen und pfeffern, dann in den Schnellkochtopf geben. Wenn alle Stücke im Topf sind, die Hitze unter der Pfanne (auf Stufe 2 von 9) reduzieren, Dann die Zwiebel und Tomatenmark in die Pfanne geben und leicht anschwitzen. Das Balsamico o.ä. dazugeben und wieder 1-2 min köcheln lassen. Achtung, immer rühren, damit nichts anbrennt. Dann etwas Fond dazu geben, um den Bratensatz in 2-3 min zu lösen. Dann alles in den Schnellkochtopf geben. Die Pfanne noch einmal mit restlichem Fond ausspülen, diesen und alle anderen Zutaten (ohne die Sahne) in den Topf geben. Deckel zu, Fleisch unter Druck schmoren lassen. Nach ca. 50 min Herdplatte ausschalten und den Topf ca. 30 min stehen lassen. Fertig.

Für die Soße den Bratenfond abseihen und mit der Sahne 2-3 min köcheln lassen. Nach Geschmack mit Pfeffer nachwürzen. Als Beilage schmeckt einfaches italienisches Weißbrot.

Gutes Gelingen. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de