



BERSTECHER

Wildschwein-Nuss geschmort

Zutaten (für 4 Portionen)

650 g Nuss vom Wildschwein
2 EL natives Olivenöl
2 klein gehackte Knoblauchzehen
1 TL getrockneter Rosmarin
1 TL getrockneter Thymian
Salz, Pfeffer
1 - 2 klein gehackte Zwiebeln
2 - 3 klein gehackte Karotten
etwas Nelkenpulver
1 - 2 Lorbeerblätter
400 ml Wildfond
¼ Liter trockener Rotwein
(wer es mag, kann auch Glühwein nehmen)
2 Tomaten, enthäutet und klein gehackt
2 - 3 EL Honig
200 g Wild-Preiselbeeren
200 ml Sahne

Zubereitung

Die Nuss waschen und trocken tupfe. Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer zu dem Olivenöl geben und gut vermischen. Die Nuss damit von allen Seiten einreiben und über Nacht zugedeckt und gekühlt, z.B. im Bräter durchziehen lassen.

Am nächsten Tag die Zwiebel und die Karotten dazugeben und alles zusammen bei hoher Temperatur rundum scharf anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und den Wildfond dazugießen. Die Tomaten dazugeben. Mit Deckel in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze geben und ca. 2 Stunden garen. Nach der Hälfte der Zeit die Nuss mit dem Honig einpinseln. Wenn das Fleisch zart ist, aus dem Bräter nehmen, und warm stellen. Die Wild-Preiselbeeren zu dem Gemüse geben und alles zusammen pürieren. Zum Schluss die Sahne dazugeben und noch einmal kurz auf dem Herd aufkochen lassen. Mit Salz abschmecken. Das Wildschwein in Scheiben schneiden und mit der Soße und beliebigen Beilagen servieren. Dazu passen Kartoffeln, Kartoffelklöße, Semmelknödel, Spätzle und Rotkohl.

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