

Sauerbraten vom Wildschwein

Für 4 Personen

2 EL Apfelessig	250 ml Rotwein	1 TL Wacholderbeeren
800 g Wildschweinschulter	2 EL Butterschmalz	2 Schalotten
1 Karotte	1/2 Sellerieknolle	1 Msp. Piment
1 Lorbeerblatt	1/2 L Fleischbrühe	2 EL Crème-fraîche
Salz, Pfeffer		

Für die Knödel:

500 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	40 g Grieß
30 g Mehl	Muskat, Salz	Pfeffer

Essig, Rotwein und Wacholderbeeren in eine flache Schüssel geben. Das Fleisch in die Schüssel geben, mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank eine Nacht durchziehen lassen. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen. Die Marinade durch ein Sieb passieren. Das Fleisch rundum pfeffern und salzen und in einem Bräter mit 2 EL Butterschmalz sanft anbraten. Schalotten schälen und grob schneiden. Das Röstgemüse in 2 cm große Würfel schneiden und mit den Schalotten zum Fleisch geben. Piment und Lorbeerblatt dazugeben und die Marinade ca. einen Zentimeter hoch auffüllen. Alles in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 40 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mit etwas Brühe ablöschen. Mit einer Stricknadel, oder einer schmalen Spießgabel sticht man nach ca. 40 Minuten ins Fleisch. Lässt sie sich leicht herausziehen, ist die Schulter gar. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, den entstanden Fond durch ein Sieb passieren und etwas einkochen lassen. Crème-fraîche untermischen und die Soße abschmecken. Für die Knödel Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und zurück auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell Eier, Grieß und Mehl untermengen. Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen und zu kleinen Knödeln formen. Die Knödel ca. 15 Minuten in siedendem Salzwasser garen. Den Braten aufschneiden und mit der Soße und Knödeln anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 26. November 2009