

Wildschwein „Slow-Food“ a la Klaus

Zutaten (für 6-8 Personen)

- 2 kg Wildschwein (Keule, Schulter) am Stück
- 2 Stück Karotten
- 5 Stangen Lauchzwiebeln
- 2 Stück mittelgrosse Zwiebeln
- 2 Stück Petersilienwurzeln
- ¼ Sellerieknolle

in kleine Stücke schneiden

- 1 TL brauner Zucker
- 1 Riegel Bitterschokolade
- 1 Flasche Trockener Rotwein

Gewürze

- 1 Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe
- ½ EL Pfefferkörner schwarz
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Gewürznelken
- 1 TL zerdrückte

Wacholderbeeren

in ein Gewürzsieb geben und nach einer Stunde wieder entfernen



Fleisch mit etwas Fett oder Butterschmalz in Bräter anbraten, Zutaten, Rotwein und Gewürze dazugeben und kurz aufkochen. Bräter in Backofen, dann Temperatur auf 85 °C reduzieren und 5 h weiter köcheln. Nach 1 h Gewürzsieb entfernen.

Zum Schluss 1 h mit 180 °C fertig garen.

Fleisch entnehmen und warm stellen, Zutaten vom Sud mit Sieb entfernen und pürieren, wieder zum Sud dazugeben und umrühren, nach Bedarf durch Einkochen reduzieren. Soße mit Salz, Pfeffer, Rotwein, Majoran und Thymian abschmecken.