



## Wildschweinbraten mit Rosmarin

Für 6 Personen

### Zutaten

4 Knoblauchzehen  
3 EL gehackte Rosmarinblätter  
10 schwarze Pfefferkörner  
6 Wacholderbeeren  
3 EL Dijon-Senf  
6 EL Olivenöl  
2 kg küchenfertige Wildschweinkeule  
ohne Knochen  
3 Karotten  
500 g Champignons  
500 g Cherry-Tomaten  
1 EL Speisestärke  
500 ml trockener Rotwein  
Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**1** Den Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden und in Salz zerstoßen. Die Rosmarinblätter fein wiegen. Die Pfefferkörner und Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen. Alles mit dem Senf und 2 EL Olivenöl zu einer Paste vermengen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit der Paste bestreichen und 30 Minuten ruhen lassen.

**2** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Karotten schälen, die Champignons putzen (nicht waschen!) und beides in grobe Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und in einer großen Schüssel mit den Karotten und Champignons vermengen, salzen, pfeffern und mit 4 EL Olivenöl beträufeln. Noch einmal gründlich vermischen, bis alles mit Öl überzogen ist.

**3** Das Fleisch in einem großen Bräter geben und das Gemüse um das Fleisch herum anordnen. Ca. 90 Minuten im Backofen garen, bis das Fleisch zart und das Gemüse gar und knusprig ist. Während der Garzeit immer wieder mit Rotwein und dem Bratenfond übergießen. Das Gemüse gelegentlich mit einer Bratengabel bewegen, damit es nicht festbrennt. Den fertigen Braten und das Gemüse auf einer großen vorgewärmten Servierplatte anrichten und im Backofen warmhalten.

**4** Den Bratenfond in einem Topf erhitzen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser in einer Schüssel zu einer glatten Paste verrühren und die Sauce damit binden. Noch 2-3 Minuten köcheln lassen. In eine Saucière füllen und zu dem Braten und Gemüse reichen.