



## Wildschweinragout

Für 6 Personen

### Zutaten

1 TL schwarze Pfefferkörner  
6 Wacholderbeeren  
4 cl Gin  
1,2 kg küchenfertiges Gulasch vom Wildschwein  
3 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1-2 Karotten  
1/4 Knolle Sellerie  
750 ml trockener Rotwein  
4 EL Butterschmalz oder Olivenöl  
250 ml Fleischbrühe oder Wildfond  
2 EL gehackte glatte Petersilie  
Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**1** Die Pfefferkörner und Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit den Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und dem Gin vermengen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Karotten und Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Den Rotwein in eine große Schüssel gießen. Das Gemüse und das Fleisch dazugeben und zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen.

**2** Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. In einem Schmortopf das Butterschmalz oder Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin rundum goldbraun anbraten. Das Gemüse aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, in den Topf geben und einige Minuten anrösten. Mit der Marinade ablöschen, aufkochen lassen und zugedeckt bei kleiner Hitze 50-60 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken.

**3** Das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm beiseitestellen. Den Fond pürieren oder durch ein Sieb streichen und wieder aufkochen lassen. Fleischbrühe oder Wildfond angießen und bei großer Hitze unter ständigem Rühren auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Fleisch sowie die Hälfte der Petersilie unterheben.

**4** Das Wildschweinragout auf vorgewärmte Teller geben und mit der restlichen Petersilie garniert servieren.