



Gekochtes Wildschwein mit Gemüse

Für 6 Personen

Zutaten

3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Karotten
1/2 Sellerieknolle
1 Petersilienwurzel
1 Stange Lauch
10 schwarze Pfefferkörner
10 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
1,5 kg küchenfertiges Fleisch ohne Knochen
aus der Schweinsschulter oder Keule
4 EL Olivenöl
750 ml trockener Rotwein
1 l Fleischbrühe oder Wildfond
1 EL gehackte krause Petersilie
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebeln abziehen und grob würfeln. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel schälen, Lauch putzen und waschen und alles in Stücke schneiden. Die Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter in einem Mörser zerstoßen. Das Fleisch mit Küchengarn zusammenbinden.

2 In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und das Gemüse und die Gewürze darin anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Das Fleisch dazugeben und mit Fleischbrühe oder Wildfond auffüllen. Noch einmal aufkochen und dann zugedeckt bei mäßiger Hitze ca. 90 Minuten köcheln lassen.

3 Das Fleisch herausnehmen und warm beiseitestellen. Das Gemüse separat herausnehmen und ebenfalls warm stellen. Den Sud bei sehr großer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und grob hacken. Das Fleisch von Küchengarn befreien, in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Salzen, pfeffern, mit etwas Sud begießen und mit Petersilie garniert servieren.