

Gerhardts Rezept des Monats

WILDSCHWEINRAGOUT

ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse putzen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden.
2. Das Wildschweinfleisch vom Fett sowie von Häuten und Sehnen befreien und in 3 cm große Würfel schneiden. Salzen, pfeffern und mit Mehl bestreuen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten braun anbraten.
3. Das Gemüse und den gewürfelten Speck dazu geben und mitbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und mitrösten. Mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit der braunen Wildbrühe aufgießen. Die Gewürze in einem Gewürzsäckchen zum Fleisch geben und das Ragout bei 160 °C ca. 1 ½ Stunden im Backofen fertig schmoren lassen.
4. Danach die Fleischstücke herausnehmen, die Gewürze entfernen, die Sauce abseihen, die Preiselbeeren und den Senf dazugeben und etwa 15 Minuten einkochen lassen. Wenn nötig, mit etwas Speisestärke binden.
5. Mit der geschlagenen Sahne servieren.

Tipp: Dazu passen Knödel oder Nudeln.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 g Fleisch vom Wildschwein (Schulter oder Keule), ausgelöst
80 g Bauchspeck
100 g Zwiebeln
60 g Karotten
60 g Staudensellerie
3 EL Öl zum Anbraten
1 TL Tomatenmark
200 ml kräftiger Rotwein
100 ml Portwein
1 l braune Wildbrühe
1 TL Preiselbeeren
2 EL geschlagene Sahne oder Sauerrahm
20 g Mehl
1 Lorbeerblatt
1 Rosmarinzwig
1 Thymianzwig
4 Wacholderbeeren, zerdrückt
½ TL Senf
Salz, Pfeffer

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an. Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Das Wildschweinragout ist eine kräftige Speise, die gerne an kalten Tagen zubereitet wird. Der Portwein und die Preiselbeeren geben dem Ragout eine fruchtige Note. Ein klassischer Essensbegleiter für Wildgerichte ist der Spätburgunder Rotwein trocken.

