

Wildrezept

BJV-Wildschweinbraten nach König Ludwig

Nichts ist schöner als die selbst erlegte Beute eigenhändig schmackhaft zuzubereiten. Diesmal liefert uns Reinhold Winterl ein Rezept für Schulter, Nacken oder Keule vom Wildschwein.



TIPP
Werden die Zwiebeln mit Schale gebraten, wird die Farbe intensiver, und es entwickeln sich mehr Röstaromen.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

2 kg Wildschweinschulter, -nacken oder -keule
3 mittelgroße Zwiebeln
2 große Karotten
1/4 Knollensellerie
1 Stange Lauch
2 Knoblauchzehen
1 l dunkles Bier, z. B. König Ludwig
1 1/2 l Fleischbrühe
200 g Butterschmalz
Kümmel
Salz, grob
etwas Pfeffer



ZUBEREITUNG:

Gesamtgarzeit 110 Minuten*

Das Fleisch mit ganz viel grobem Salz, Kümmel und etwas Pfeffer gut würzen. Den Bräter und das Fleisch gut mit Butterschmalz einreiben, das Ganze 2 Stunden bei Zimmertemperatur aufwärmen lassen. Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Den Braten 20 bis 30 Minuten anschmoren lassen. Anschließend mit circa 0,5 Liter kochender Fleischbrühe übergießen und 40 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen garen lassen. Temperatur auf 170 Grad reduzieren. Alle 20 Minuten das Fleisch einmal drehen und mit 0,5 Liter Bier übergießen.

Die Zwiebeln achteln, Karotten und Sellerie in Würfel schneiden und den Lauch in Ringe. Alles zum Braten geben, nochmal mit 1 Liter kochender Brühe übergießen und weitere 30 Minuten in den Ofen schieben.

Das Gemüse und die Soße in eine Sauciere füllen und gegebenenfalls nochmals etwas mit Speisestärke abbinden. Das Fleisch ist perfekt, wenn es sprichwörtlich „vom Spieß rutscht“.

Dazu passen klassische Beilagen wie Bratkartoffeln oder Knödel aller Art.

*Bei einem mindestens einjährigen Wildschwein, Fleischdurchmesser mindestens 10 cm. Bei einem Frischling reduziert sich die Garzeit um circa 30 bis 50 Minuten je nach Alter. Bei Keiler und Bache kann sich die Garzeit gegebenenfalls auch um 20 Minuten verlängern.

