

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Fränkischer Wildschweinrücken

#### Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 2,2 kg Wildschweinrücken, 80 g Speck, ½ P. Suppengrün, Pfeffer, Öl,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz, 2 Lorbeerblätter, 9 Wacholderbeeren
- 3 Nelken, 2 EL Tomatenmark, Rosmarin, Thymian, 300 ml Rotwein,
- 100 ml Sahne, 600 ml Fleischbrühe, 2 EL Bratensaft, Saucenbinder

#### Zubereitung:

1. Rückenteile auslösen, enthäuten u. kühl stellen. Aus den Knochen eine Brühe kochen. Suppengrün, Zwiebeln u. Knobi grob würfeln, in 200 ml Wasser 15 Min. abgedeckt kochen. Speck in Scheiben schneiden. Lorbeer, Nelken, 4 Wacholderbeeren in ein Tee-Ei geben.



2. Rückenteile waschen, trocknen u. rundum in Öl anbraten. Entnehmen, mit Salz, Pfeffer u. 5 zerdrückten Wacholderbeeren einreiben. Suppengrün, Zwiebeln u. Knobi mit Tomatenmark im Bratfett anbraten u. mit je 1 TL Kräutern in einen Bräter geben. Fleisch zugeben. Brühe u. ½ Rotwein angießen, Filets mit Speck belegen, Tee-Ei zugeben u. im Ofen bei 160°C 50 Min. schmoren. Nach 25 Min. wenden, mit restl. Wein übergießen, Speck wieder auflegen u. fertig garen.



3. Fleisch u. Tee-Ei herausnehmen, Fleisch warm halten. Sauce passieren. Sahne, Bratensaft u. Binder einrühren, aufkochen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Fleisch aufschneiden.



*Tipp des Chaoten:* Mit Semmelknödel u. Steinpilz-Ragout reichen.

