

# Backen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Wildschweinkeule mit Pfifferlingsauce

#### Zutaten: (Für 6 Personen)

- 1,5 kg Wildschweinkeule (ohne Knochen), ½ P. Suppengrün, Pfeffer,
- Salz, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 2 Lorbeerblätter, 8 Wacholderbeeren
- 100 g Speck, Rosmarin- & Thymianzweige, Öl, 700 ml Fleischbrühe,
- 300 ml Rotwein, 2 EL Bratensaft, 1 Pck. Fix für Pfifferlingsauce,
- 1 Glas Pfifferlinge, 200 ml Sahne, dunkler Saucenbinder

#### Zubereitung:

1. Suppengrün, Zwiebeln u. Knobi u. fein würfeln, Speck in Scheiben schneiden. Lorbeer u. Wacholderbeeren in ein Tee-Ei geben.



2. Wildschweinkeule von allen Seiten in Öl anbraten, salzen u. pfeffern, in einen Bräter geben. Suppengrün, Zwiebeln u. Knobi im Bratfett andünsten u. zum Fleisch geben. Brühe angießen, Braten mit 1/3 Rotwein übergießen, mit den Kräutern u. Speck belegen. Im Ofen bei 200°C 120 Min. schmoren. Immer wieder mit etwas Rotwein übergießen. Nach 60 Min. Braten wenden, Kräuter u. Speck wieder auflegen.



3. Fleisch u. Tee-Ei herausnehmen, Fleisch warm halten. Sauce in einen Topf umfüllen u. pürieren. Sahne, Fix, Bratensaft einrühren, aufkochen. Pilze abgießen u. zugeben. Sauce mit Binder dicken.



*Tipp des Chaoten: Mit Böhmischn Knödeln u. Bohnen reichen.*

