

Kochen mit Klaus

Wildschweintopf mit Birnen

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1,5 kg Wildschweinkeule mit Knochen, Öl, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen,
- 5 Lauchzwiebeln, 200 g Suppengrün, 2 Lorbeer, 6 Wacholderbeeren,
- 3 Nelken, Salz, Pfeffer, 300 g ger. Bauchspeck, 5 EL Tomatenmark,
- 0,4 l Rotwein, 300 ml Rinderbrühe, 3 EL Bratensaft, Saucenbinder,
- 2 EL Senf, 1 kleine Dose Birnen, Petersilie

Zubereitung:

1. Fleisch ausbeinen u. würfeln. Knochen mit dem Suppengrün anbraten, mit 0,6 l Wasser ablöschen, mit 1 EL Gemüsebrühe 1 Std. kochen, dann Fond abgießen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Bauchspeck in Streifen schneiden. Birnen abgießen u. würfeln.



2. Speck knusprig auslassen u. herausnehmen. Fleisch in Öl kräftig anbraten. Alle Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark einrühren. Mit Rotwein ablöschen, etwas einköcheln lassen. Fond u. Brühe zugeben. Senf u. Bratensaft einrühren. Lorbeer, Nelken u. Wacholder in ein Tee-Ei u. mit Speck zur Sauce geben.



3. Zugedeckt unter Rühren ca. 120 Min. schmoren lassen. Mit Saucenbinder dicken, salzen u. pfeffern. Petersilie u. Birnen unterheben.



Tipp des Chaoten:

Dazu Bayrische Brezenknödel und gedünstete Champignons reichen!



Erstellt von Klaus am 21.04.2014