



Rezept der Woche

29. Oktoberr 2007

Wildschweinragout

Zutaten für 4 – 6 Personen:

1kg Wildschweinkeule (ohne Knochen)
3 Zwiebeln (gewürfelt)
350 gr frische Pilze (Pfifferlinge, Stockschwämmchen, Champignons.....)
1 EL Tomatenmark
1 L Fleischbrühe
1/2 L Rotwein
200 gr saure Sahne
1 TL Mondamin
10 Wacholderbeeren
1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
2 EL Preiselbeeren
3 EL Biskin
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel schneiden und in Biskin scharf anbraten. Die Zwiebelwürfel und die Pilze dazu geben und mitbraten. Das Tomatenmark unterrühren, alles salzen und pfeffern, mit dem Rotwein ablöschen und dann die Brühe angiessen.

Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeerblatt in ein Tee-Ei geben und mitkochen. Thymian und Preiselbeeren dazugeben Ca 1 -1,5 Std. auf kleiner Flamme kochen. Das Tee-Ei und den Thymianzweig heraus nehmen.

Mondamin mit der sauren Sahne glatt rühren und in die Soße geben. Einmal kräftig aufkochen lassen.

Dazu [Apfel-Rotkohl](#) und [Serviettenknödel](#) (Rezepte im [Archiv](#))

Lecker

Lecker!