

Unser Rezept-Tipp  
**Wildschweinragout**



**zuber**

besser genießen. besser leben.

# Wildschweinragout

Rezept und Zutaten für 6 Personen

## **Für die Beize:**

1 Liter Rotwein, 1 EL Salz, 4 Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Wacholder und Nelke

## **Weitere Zutaten:**

1,2 kg Wildschweinfleisch,  
*Das Fleisch erhalten Sie bei uns  
bereits in Würfeln geschnitten*  
Röstgemüse, 80 g Butter,  
60 g Mehl, Salz und Pfeffer  
¼ l Wildfond, Orangensaft,  
50 g frische Steinpilze



**TIPP:** Den Wildfond und die Würzmischung erhalten Sie bei uns für Sie zubereitet.

## **Die Zubereitung:**

Legen Sie das Fleisch für 1 bis 2 Tage in die Beize ein und stellen es an einen kühlen Ort. Dann das Fleisch auf ein Sieb geben und die Beize auffangen.

Braten Sie nun das trockengetupfte Fleisch zusammen mit dem Röstgemüse in einer heißen Pfanne mit Butter gut an. Das Ganze mit etwas Mehl abstäuben und bräunen lassen. Die Beize und den Wildfond zugeben, alles gut umrühren und 1 1/2 Stunden bei leichter Hitze garen. Eventuell das Fett abschöpfen.

Mit Rotwein, Salz, Pfeffer und dem Orangensaft abschmecken. Zum Schluss die frischen Steinpilze zugeben. Wir wünschen einen guten Appetit.

## **Unsere Empfehlung:**

Probieren Sie doch einmal unsere hausgemachten Kartoffel- oder Semmelknödel – küchenfertig und vakuumverpackt – ein Genuss für jede Festtafel!