

Besoffene Wildsau

Von Marco Möller

- 1 – 1,5 kg Wildschweinkeule
oder -rücken waschen und parieren. Für die Marinade
- 1 l Schwarzbier
(z.B. Schwarzer Steiger) in einen Topf geben.
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- ¼ Sellerieknolle zerkleinern und zum Bier geben. Einige
- Pfefferkörner
- Wacholderbeeren sowie
- Nelken, Salz hinzufügen und 20 Minuten durchkochen, abkühlen lassen.
Das Fleisch nun mit
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker gut einreiben. Im Bräter mit der Marinade bei 180 °C ungefähr
2,5 Stunden schmoren. Dabei alle 30 Minuten die Soße über
das Bratenfleisch gießen. Danach das Fleisch aus dem Bräter
nehmen, den Fond abschmecken und mit
- 2 EL Honig verfeinern. Bei Bedarf mit etwas in kaltem Wasser eingerührter
Stärke abbinden.

Wir empfehlen dazu Kartoffel-Kräuter-Plätzchen und Rosenkohl oder Wirsinggemüse.