



BERSTECHER

Wildschwein-Nuss als Braten

Zutaten (für 4 Portionen)

650 g Nuss vom Wildschwein
Wildgewürzmischung
2 EL Öl
1 Glas Wildfond
1 - 2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
2 Nelke(n)
¼ Liter trockener Rotwein
(wer es süsser mag Glühwein)
½ Liter Wasser
2 Gemüsebrühwürfel
etwas Speisestärke zum Andicken

Zubereitung

Das Wildschwein mit dem Wildgewürz kräftig einreiben. Das Fett im großen Bräter gut erhitzen und den Braten rundherum gut anbraten. Dann mit Wildfond auffüllen, allerdings nur soviel, dass der Boden gut bedeckt ist.

Nun bei kleiner Hitze vor sich hinsimmern lassen. Jetzt auch die Zwiebel in zwei Hälften schneiden, einlegen und die Nelken, die Brühwürfel sowie die Lorbeerblätter dazugeben.

Den Braten nun alle 1/2 Stunde begutachten und erst dann, wenn die Flüssigkeit schon fast verkocht ist, neue Flüssigkeit zufügen, zwischendurch mit einem Schöpflöffel mit der vorhandenen Flüssigkeit begießen. Bratzeit ca. 2 Stunden.

Nun den Rotwein angießen und noch weiter simmern lassen. Zum Schluss den Braten raus nehmen und ruhen lassen. In der Zwischenzeit die dunkle Soße mit etwas Speisestärke andicken.

Gutes Gelingen. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de