



BERSTECHER

## Wildschweinbauch-Rollbraten im Römertopf

### Zutaten (für 4 Personen)

1 ½ kg Wildschwein-Bauch  
100 g Senf nach Wahl  
10 Körner Piment  
8 Wacholderbeere(n)  
¾ TL Koriander, ganz  
½ TL grüne Pfefferkörner  
¾ TL Kümmel, ganz  
4 Zehe/n Knoblauch, klein gehackt  
1 Handvoll getrocknete Steinpilze  
heißes Wasser zum Einweichen  
Salz  
etwas Butter

### Für die Sauce:

etwas gekörnte Gemüsebrühe  
1 große Zwiebel  
3 frische Lorbeerblätter  
100 ml Rotwein  
Nach Belieben Speisestärke

### Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 45 Min. Die Steinpilze im heißem Wasser einweichen, abtropfen lassen und fein hacken. Das Einweichwasser für die Soße aufheben.

Piment, Wacholder, Pfeffer, Kümmel und Koriander in einem Mörser zerstoßen und mit Senf, Knoblauch, Salz und ¾ der gehackten Steinpilze zu einer Paste vermengen. Die Paste gleichmäßig auf dem gewaschenen und trocken getupften Schweinebauch verteilen. Das gute Stück einrollen und mit Spagat binden.

Den Römertopf mit Butter ausstreichen. Den Rollbraten in einer unbeschichteten Pfanne mit Butter von allen Seiten kurz anbraten und in den vorbereiteten Römertopf legen.

In der Pfanne mit den Bratenresten Zwiebel anbraten, mit Rotwein ablöschen, bis der Alkohol verdampft ist. Steinpilze, Lorbeerblätter und Steinpilzwasser zugeben, mit Gemüsebrühe und Salz würzen, kurz aufkochen lassen und über den Rollbraten gießen. Den Römertopf für ca. 1,5 Std. bei 250°C in den nicht vorgeheizten Ofen geben.

Wenn der Rollbraten durch ist, die Soße noch mal in die Pfanne geben, aufkochen lassen und mit Speisestärke auf die gewünschte Konsistenz andicken, bei Bedarf abschmecken. Als Beilagen passen Kartoffelpüree und Mangoldgemüse.

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](mailto:oliver.berstecher@gmx.de) • [www.leckerwild.de](http://www.leckerwild.de)