



BERSTECHER

## Wildschweinkeule mediterran - klassisch

### Zutaten (für 4 Portionen)

1 ½ kg Keule(n) vom Wildschwein, entbeint	400 ml Brühe
4 Zweig/e Rosmarin	Salz und Pfeffer
4 Zweig/e Thymian	3 frische Knoblauchzehen
4 Zweig/e Salbei	1 unbehandelte Zitrone, davon den
20 Wacholderbeere(n)	Abrieb
6 Körner Piment	50 g Butter
20 schwarze Pfefferkörner	50 g Mehl
10 Gewürznelke(n)	2 EL Konfitüre (Johannisbeergelee)
1 TL Bockshornklee - Samen	1 Glas
100 ml Olivenöl	Weißwein

### Zubereitung

Am Vortag die Keule parieren. Rosmarin, Thymian und Salbei darauf verteilen. Knoblauch kleinblättrig schneiden. Wacholderbeeren, Pimentkörner, Nelken, Pfefferkörner grob mörsern, nach Belieben Bockshornklee Samen fein mörsern und alles gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen. Mit reichlich Olivenöl und Zitronenabrieb in einem Beutel mit wenig Luft gut verschließen (besser vakuumiert einschweißen) und über Nacht marinieren.

Die Keule aus dem Beutel nehmen, anhaftende Kräuter und Gewürze mit einem Messerrücken abstreifen und mit dem Öl auffangen. Das Fleisch salzen und im gusseisernen Bräter (offen) bei 200 °C Umluftgrill in den Ofen stellen, zunächst die nicht so schöne Seite nach oben. Nach ca. 20 Min. wenden. Nach weiteren 20 - 30 Min., wenn das Fleisch Farbe genommen hat, den Wein und die Brühe zugießen und auch die aufgefangene Kräuter-Gewürz-Öl-Mischung wieder hinzugeben.

Die Hitze auf 120°C reduzieren und noch etwa 2 Stunden sanft schmoren. Ab und zu begießen. (Der Braten ist bereits nach 1 Stunde durch (Kerntemperatur 80°C), soll aber nach klassischer Art mit verlängerter Garzeit schön zart werden. Das Fleisch herausnehmen und auf einer Platte im abgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Den Bratfond durch ein Sieb in eine Fettabscheidkanne geben und in eine Sauteuse gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Johannisbeergelee abrunden. Etwas binden mit Mehlbutter. Noch ca. 10 Min. köcheln lassen, damit das Mehl ausreichend abbundet.

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)