



BERSTECHEER

Wildschweinkeule

Zutaten (für 4 Personen)

1 1/2 kg Wildschweinkeule
1 Flasche trockenen Rotwein
0,7 l Wasser, 1 EL Salz
1 Gemüsezwiebel
einige Pfefferkörner
einige Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
3 EL Butterschmalz
Butter zum Dünsten
2 Zwiebeln
3 Dosen Pfifferlinge
Paprikapulver, Cayennepfeffer
3 Becher Sahne
3 EL Tomatenketchup
375 g Käse

Zubereitung

Die Keule waschen, trockentupfen und bereitstellen. Wein, Wasser, Salz, die geviertelte Zwiebel und die Gewürze in ein Gefäß geben und gut vermengen. Die Keule zwei Tage zugedeckt beizen, herausnehmen und trockentupfen. Schmalz erhitzen und das Fleisch darin bräunen. Eine Zwiebel aus der Beize dazu geben. Mit etwas Beize ablöschen und rund 90 Minuten garen. Danach das Fleisch erkalten lassen, in Scheiben schneiden und in eine feuerfeste Form schichten. Die Butter erhitzen, eine fein gehackte Zwiebel glasig dünsten. Die Pfifferlinge dazu geben, erhitzen, mit Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen und auf dem Fleisch verteilen. Die Sahne leicht schlagen, den Ketchup einrühren, mit dem Paprika und dem Cayennepfeffer abschmecken und auf dem Fleisch verteilen. Den Käse darüber streuen und im auf 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen 20 Minuten überbacken. Dazu schmeckt Kartoffelgratin und Gemüse.

Guten Appetit. 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