



Gesamtzeit: 3 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

klassischer Wildschweinbraten

klassischer Wildschweinbraten

2 kg Wildschweinbraten (z.B. Keule oder Schulter)

Salz, schwarzer Pfeffer

2 Zwiebeln

2 Karotten

150 g Knollensellerie

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

500 ml Jürgen Langbein Wild-Fond

250 ml trockener Rotwein

2 Lorbeerblätter

4 Wacholderbeeren (angedrückt)

2 Zweig(e) Rosmarin oder Thymian

2 Esslöffel Butterschmalz oder Öl

1 Teelöffel Preiselbeeren oder Johannisbeergelee
(optional)

klassischer Wildschweinbraten

1.

Wildschweinbraten salzen und pfeffern. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundum kräftig anbraten. Herausnehmen.

Grob gewürfelte Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch im Bräter anrösten. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, kurz einkochen lassen. Wild Fond zugießen.

Fleisch wieder in den Bräter legen. Gewürze und Kräuter zugeben. Zugedeckt bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 2,5–3 Stunden schmoren.

Braten herausnehmen, warm halten. Sauce durch ein Sieb passieren, ggf. einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken.

Beilagen-Tipps: Semmelknödel oder Kartoffelknödel, Rotkohl oder Rosenkohl, Spätzle oder Schupfnudeln