

Wildschweinbraten im Römertopf (4 Personen)



Zutaten

1 kg Wildschweinbraten gut durchwachsen
1 Bund Suppengemüse gewaschen und in grobe Stücke geschnitten
2 Zehen Knoblauch, gepresst
½ TL Wildgewürz für die Soße
3 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren zerdrückt
300 ml Gemüsebrühe (Instant)
300 ml Rotwein, trocken
Salz
Pfeffer
Wildgewürz
Butterschmalz zum Anbraten
Soßenbinder

Zubereitung

Den Römertopf sowie den Deckel 15 Minuten wässern. Danach das Wasser entfernen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen und danach mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen.

Gemüsebrühe anrühren und mit dem Rotwein in den Römertopf geben. Suppengemüse, Lorbeerblätter und die Wacholderbeeren mit hineinlegen. Zum Schluss den gewürzten Wildschweinbraten oben auf legen. Er kann auch einmal geteilt werden.

Den Römertopf mit dem Deckel schließen, auf ein Backblech stellen und in den kalten Backofen schieben. Den Backofen auf 160 Grad Umluft hochheizen und den Braten in 2 Stunden fertig garen. Der Braten muss erst einmal nicht gewendet werden.

Nach 1,5 Stunden jedoch die Temperatur mit einem Fleischthermometer messen, Kerntemperatur sollte am Ende zwischen 75-80 Grad liegen. Jetzt kann auch der Braten einmal gewendet werden und Sud für die Soße abgeschöpft werden.

Die Soße jetzt vorbereiten:

Den Sud mit Soßenbinder binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erst wenn die Soße nicht mehr kocht, den Knoblauch mit hinzu geben und die letzten 5 Minuten darin ziehen lassen.