



Wildschweinkeule

PORTIONEN: 4-6 PORTIONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

Für die Marinade

2l Buttermilch

250 ml Rotwein (oder Saft von schwarzen Johannisbeeren)

1 TL Piment

5 Lorbeerblätter

8 Gewürznelken & 1 TL Wacholder

Für die Keule

2 kg Wildschweinkeule (oder Frischlingskeule)

1 Bund Suppengrün

250 ml Rotwein oder Saft von schwarzen Johannisbeeren

3 Zwiebeln

800 g gehackte Dosentomaten

800 ml Wasser

3 TL Salz

3 Zehen Knoblauch

1 TL Piment

5 Blätter Lorbeer

1 TL Wacholderbeeren

10 Gewürznelken

100 g Preiselbeeren



Wildschweinkeule

PORTIONEN: 4-6 PORTIONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

Nimm die Keule aus der Verpackung und trockne sie mit Küchenpapier ab. Lege sie in einen Bräter.

Gieße Buttermilch für die Marinade in den Bräter und gebe die Gewürze für die Marinade (z.B. Piment, Lorbeer, Nelken, Wacholderbeeren oder eine Gewürzmischung für Wild) dazu. Gieß den Rotwein zu der Marinade. Die Wildschweinkeule sollte möglichst komplett mit der Flüssigkeit bedeckt sein.

Wenn sich das nicht einrichten lässt, weil die Keule zu hoch ist, wende das Fleisch gelegentlich oder begieße es mit der Marinade. Stelle den Bräter in den Kühlschrank. Lasse die Keule min. 12-24 Stunden in der Marinade. Spüle dann die Wildschweinkeule mit kaltem Wasser ab und trockne sie anschließend mit Küchentüchern. Das Fleisch sollte nun heller und weicher geworden sein.

Jetzt kannst du die Silberhaut und überschüssiges Fett mit einem scharfen Messer entfernen. Entleere den Bräter, entsorge die Marinade und mache den Bräter sauber. Schneide das Suppengemüse, den Apfel und die Zwiebeln grob und gib alles in den Bräter. Jetzt brate die Keule für ein paar Minuten scharf von jeder Seite an.

Lege die Wildschweinkeule auf das zerkleinerte Gemüse. Gieß den Rotwein, die Tomatenstücke und das Wasser als Schmorflüssigkeit dazu. Presse den Knoblauch zu den anderen Zutaten. Gib die Gewürze für die Schmorflüssigkeit und das Salz in den Bräter. Vermenge alle Zutaten miteinander und schließe den Bräter.

Heize deinen Backofen auf 130°C Ober- und Unterhitze vor und verwende die mittlere Schiene des Backofens zum Schmoren.

Lass den Wildschweinbraten nun für mehrere Stunden leicht kochen, das kann zwischen 3-5 Stunden dauern. Überprüfe gelegentlich, ob sich noch genügend Schmorflüssigkeit im Bräter befindet. Gebe etwas Wasser dazu, wenn es zu wenig ist. Zum Ende der Schmorzeit darf das Fleisch immer weiter aus der Flüssigkeit heraus schauen. So bildet sich an der Oberfläche eine leckere leichte Kruste.

Nach 3 Stunden überprüfe den Wildschweinbraten mit einer Gabel, indem du vorsichtig damit am Fleisch ziehst. Wenn du die Keule zart wie Butter servieren willst, kann die Schmorzeit insgesamt bis zu 5 Stunden betragen. Wenn du das Fleisch fester servieren willst, beende das Schmoren entsprechend nach 3-3,5 Stunden.

Für die Sauce: Entnimm die Wildschweinkeule dem Bräter. Gieß den restlichen Inhalt über ein Sieb und fange die Flüssigkeit mit einer Schüssel auf. Entsorge das Gemüse. Gib die Schmorflüssigkeit in einen Kochtopf. Koche die Soße auf und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab. Binde sie mit einem Soßenbinder. Von der Wildschweinkeule kannst du große und kleine Stücke ganz leicht mit einem Messer abtrennen. Sie fallen fast von allein vom Knochen.