

Politiker-Wildschwein

Zubehör für 8 Personen

Zeitbedarf:	ca. 4 h
2 kg	Wildschweinkeule
50 g	Bratenfett
1 Bund	Suppengrün
4 Stück	Knoblauchzehen
2 Stück	Zwiebel
1 Flasche	Rotwein
1 Glas	Preiselbeeren
10 ml	Olivenoel

Gewürze: Salz, Pfeffer, frisch gemahlende Muskatnuss, Cayennepfeffer

PROZEDUR

Fleisch

1. Fleisch mit Suppengrün, Rotwein und Olivenoel über Nacht einlegen. (bei Kruste diese in Rauten von 1 cm schneiden.)
2. Den Sud für die Soße abtrennen, Fleisch salzpeffern und mit gepresstem Knoblauch einreiben. In Fett mit kleingehackten Zwiebeln anbraten.
3. Fleisch bei 160° C in vorgeheiztem Backoffen (Profi-Pfanne) ca. 3 h garen. Gelegentlich mit dem Rotweinsud bestreichen
4. Rotweinsud ca. 1 köcheln, mit Mixer pürrieren. Verbeibende Soße sieben und mit ausgetrenntem Bratensaft, salzpeffern und mit 2 EL Preisebeeren abschmecken.
5. Backofen auf 200° C erhöhen und ohne Deckeln 15 Min. knusprig braten, portionieren und mit den restlichen Preiseleeren in kleinen Gefäßen servieren.

Semmelknödel

1. Semmel oder Weißbrot in kleine Stücke schneiden, mit warmer Milch übergießen und 30 Min. ziehen lassen.
2. Fein geschnittene Zwiegen in Fett andünsten, mit geschnittenen Peterslien zum Teig hinzugeben und Eier untermischen.
3. Teig nach Anzahl und Größe mit nassen Händen in Kugeln formen und in kochendes Salzwasser legen. Halboffen 15 bis 20 Minuten leicht ziehen lassen.

Blaukraut

Kopf halbieren und in 1 cm Streifen schneiden. 2 EL Preiselbeeren hinzugeben und mit 4 Lorbeerblätter etwas Oel und Wasser ca. 2 h dünsten, 1 TL Natron hinzugeben. Salzpeffern.