

Wildschweinkeule an Pumpernickel mit Gemüsesauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 Wildschweinkeule mit Röhrenknochen,
ohne Schlossknochen, ca. 2 kg
200 ml Wildfond
1 Zweig Rosmarin
1 EL Bratensaft (Instant)
Mehlbuttermilch (1 Teil Butter + 1 Teil Mehl)
Salz und Pfeffer

Zutaten für die Marinade:

1 Bund Suppengrün
4 Pfefferkörner
4 Wacholderbeeren
2-3 Scheiben Pumpernickel
2 Lorbeerblätter
1 EL Tomatenmark
2 EL Waldhonig
½ l Rotwein
1/8 l Rotweinessig
Öl, Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Marinierzeit: 60 Minuten

Garzeit: 2,5 Stunden

Das Suppengrün waschen und grob zerkleinern. Die Pumpnickel-Scheiben in Stücke schneiden.

Etwas Öl in einen Bräter geben und das Gemüse darin leicht andünsten. Tomatenmark und Honig zugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach mit dem Rotwein und dem Rotweinessig ablöschen und kurz aufkochen. Den Bräter vom Herd nehmen und die Pumpnickelstücke sowie die Wacholderbeeren, den Lorbeer und die Pfefferkörner zugeben und untermengen.

Nun die Wildschweinkeule in den warmen Sud geben, mit diesem bestreichen und ca. 1 Stunde marinieren lassen. Die Keule ungefähr in der Hälfte der Zeit wenden und wieder mit dem Sud bestreichen.

Nach 60 Minuten die Keule aus dem Sud nehmen, sorgfältig trocken tupfen, salzen und pfeffern und anschließend in einem Bräter mit passendem Deckel in heißem Öl von allen Seiten gut anbraten.

Danach die Keule aus dem Bräter nehmen, die Kruste im Bräter mit Wildfond ablöschen und lösen und bei reduzierter Hitze die Marinade zugeben. Dann noch 1 EL Instant-Bratensaft unterrühren. Die Keule wieder in den Bräter legen, einen Zweig Rosmarin obenauf geben, mit dem Deckel verschließen und bei 160°C ca. 2,5 Stunden mit Umluft schmoren lassen.

Die Keule nach der Schmorzeit aus dem Bräter nehmen und in Alufolie warmhalten. Die Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Mehlbutter binden und kurz aufkochen lassen.

Zum Schluss die Keule vom Knochen lösen, aufschneiden und mit der Sauce servieren. Als Beilage empfehlen wir Knödel und Apfelrotkraut.

Guten Appetit!