

Italienische Rezepte

Geschmortes Wildschwein mit Steinpilzen in Weinblättern

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Spezielles, Wild

1,40 kg	Wildschweinrollbraten				schwarzer Pfeffer
275 g	Möhren	20	Essl.		Olivenöl
300 g	Sellerie	500	ml		Wildfond
10	Pfefferkörner	1,60	Liter		junger Barolo
10	Wacholderbeeren	14			Steinpilze (à 50 g)
1/2	Teel. Zimt	2			Knoblauchzehen, durchgepreßt
4	Essl. frische Thymianblättchen	30			eingelegte Weinblätter
2	Lorbeerblätter; Salz				

Zubereitungszeit

4 Stunden

1. Den Wildschweinrollbraten aus dem Garn wickeln und in 200 g schwere Stücke schneiden. Möhren und Sellerie putzen und ca. 2 cm groß würfeln. Pfefferkörner, Wacholder, Zimt, 3 El Thymian und den Lorbeer in der Moulinette fein zerkleinern.

2. Wildschweinstücke salzen, pfeffern und Portionsweise in einer Pfanne in 10 El heißem Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite anbraten. Die Fleischstücke nebeneinander in einen Bräter legen. Im Bratöl in der Pfanne Sellerie und Möhren kurz anbraten. Die Gewürzmischung untermischen und zum Wildschwein geben.

3. mit 400 ml Wildfond und 400 ml Rotwein auffüllen. Auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) 3 1/2 Stunden schmoren. Dabei nach und nach etwa alle 30 Minuten den restlichen Rotwein dazugeben und das Fleisch öfter mit der Schmorflüssigkeit beschöpfen.

4. Die Steinpilze putzen und Portionsweise in 5 El Olivenöl bei starker Hitze kurz goldbraun anbraten und aus der Pfanne nehmen. Salzen und pfeffern.

5. Das restliche Öl mit Knoblauch und dem restlichen Thymian mischen. Die Weinblätter waschen und abtropfen lassen. Jeweils einen Steinpilz rundum in 2 mit dem Thymianöl bepinselte Weinblätter mischen.

6. Die Pilzpäckchen eng nebeneinander in einen Topf setzen. mit dem restlichen Wildfond begießen und den Topf mit einem Deckel verschließen.

7. Kurz vor dem Ende der Garzeit des Wildschweins die Steinpilze im geschlossenen Topf bei milder Hitze auf dem Herd fertig dünsten. Zum Wildschwein servieren.