

Weihnachtlicher Wildschweinbraten

Zutaten für 6 Personen

- 1,5 kg Wildschweinkeule oder -rücken
- ¼ l Fleischbrühe
- 150 g durchwachsener Speck in Scheiben
- 1 Tasse Öl
- ¼ l Apfelsaft
- 4 EL Calvados
- je 4 EL Hagebutten- und Preiselbeerkonfitüre
- 1 gestrichener EL Mehl
- 2 gestrichene TL Paprikapulver (edelsüss)
- 2 gestrichene TL frischer schwarzer Pfeffer
- 1 gestrichener TL Salz
- 10 Wacholderbeeren
- Gewürznelken zum Feststecken des Specks

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Wacholderbeeren in einer Tasse mit Wasser für etwa fünf Minuten quellen lassen. Das Fleisch abspülen, abtupfen, von Sehnen befreien und mit Salz und dem Paprikapulver einreiben.

Die Speckscheiben auf das Fleisch legen und mit Gewürznelken feststecken. Das Öl im Bräter erhitzen und das Fleisch hineinlegen. Das Ganze für etwa fünfzig Minuten im Backofen braten, dabei das Fleisch nicht umdrehen (!). Anschliessend den Braten auf einer Platte warm stellen.

Das Mehl mit dem Apfelsaft verrühren und in den Bratenfond einrühren. Die Konfitüren und die Brühe ebenfalls unterrühren, bis eine sämige Sauce entsteht. Den Calvados und die Wacholderbeeren in die Sauce geben, den Braten in die Sauce legen und für weitere fünf Minuten in den Backofen stellen.

Zum Servieren den Braten wieder auf eine Platte legen und aufschneiden. Die Sauce extra dazu reichen. Den Braten erst am Tisch mit dem frisch gemahlene Pfeffer bestreuen.

Dazu passen beispielsweise Spätzle, Kroketten, Klösse