

Wildschweinkeule

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 1/2 kg Wildschweinkeule
- 1 Flasche trockenen Rotwein
- 1/4 l Wasser
- 1 grosse Zwiebel
- einige Pfefferkörner
- einige Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 3 EL Butterschmalz
- Butter zum Dünsten
- 2 Zwiebeln
- 300 g Pfifferlinge
- Paprikapulver, Cayennepfeffer
- 3 Becher Sahne
- 3 EL Tomatenketchup
- 375 g Käse

Zubereitung

Die Keule waschen, trockentupfen und bereitstellen. Wein, Wasser, Salz, die geviertelte Zwiebel und die Gewürze in ein Gefäß geben und gut vermengen. Die Keule in dieser Mischung zwei Tage zugedeckt beizen, herausnehmen und trockentupfen.

Schmalz erhitzen und das Fleisch darin bräunen. Eine Zwiebel aus der Beize dazu geben. Mit etwas Beize ablöschen und rund 90 Minuten garen. Danach das Fleisch erkalten lassen, in Scheiben schneiden und in eine feuerfeste Form schichten.

Die Butter erhitzen, eine fein gehackte Zwiebel glasig dünsten. Die Pfifferlinge dazu geben, erhitzen, mit Paprika und Cayennepfeffer würzen und auf dem Fleisch verteilen.

Die Sahne leicht schlagen, den Ketchup einrühren, mit dem Paprika und dem Cayennepfeffer abschmecken und auf dem Fleisch verteilen.

Den Käse darüberstreuen und im auf 200° C vorgeheizten Ofen 20 Minuten überbacken. Dazu passen beispielsweise Kartoffelgratin und Gemüse nach Wunsch