

## Rezept #10: heinrich's Wildschweinragout mit Bärnstein

Rezept für 4 bis 6 Personen

Ca 1 kg Wildschweinschulter

150 ml Rotwein

1 Flasche *Bärnstein*

2 EL Balsamsenf von *Felix Weinstock*

5 EL Pflanzenöl vom *Weinhaus Schumich*

2-3 gepresste Knoblauchzehen

1-2 Rosmarinzweige

3 feingehackte Zwiebeln

300 grob zerkleinertes Wurzelwerk

1-2 EL Paprikapulver

Kochessig

300 ml Gemüsefond

Leinensäckchen mit Rosmarinzweig, Wacholderbeeren, Pimentkörner, 3-4 Lorbeerblätter)

1 Glas Kräuterbolognese von *Peter's Land*

Die Wildschweinschulter mit Sehnen waschen, abtrocknen und in Würfel schneiden. Über Nacht im Kühlschrank in eine Marinade aus trockenem Rotwein, 150 ml Bärnstein, würzigem Senf, 2 EL Pflanzenöl, gepressten Knoblauchzehen, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und 1 bis 2 Rosmarinzweigen einlegen.

Wildschweinschulter aus der Marinade nehmen und gut abtupfen, Marinierflüssigkeit und Rosmarin aufheben. In einem großen Topf feingehackte Zwiebel und grob zerkleinertes Wurzelwerk (Karotte, Sellerie, gelbe Rübe) in 3 EL feinem Pflanzenöl sowie 2 bis 3 ganze, geschälte Knoblauchzehen anrösten. Fleisch zugeben und bei großer Hitze kurz mitbraten. Edelsüßes Paprikapulver zugeben, mit Kochessig ablöschen, gut umrühren. Marinade, Gemüsefond sowie das Gewürz-Leinensäckchen zufügen, salzen und auf kleiner Flamme zugedeckt dünsten.

Nach ca. einer Stunde Garzeit Kräuterbolognese oder 1 Dose (400 g) Tomatenstücke in Tomatensauce und restlichen Bärnstein dazugeben und das Fleisch kernig weich garen, Flüssigkeit nach Bedarf mit Wasser oder Gemüsesuppe korrigieren.

Das fertig gegarte Fleisch aus der Sauce heben und warm stellen. Gewürzsäckchen entfernen, Saft mit einem Stabmixer pürieren, mit Pfeffer, Rotweinsalz Rosmarin (z.B. von der *Unkrautvernichterei*) und Balsamico (z.B. Traubenbalsam von *Felix Weinstock*) abschmecken. Nach Geschmack mit einigen EL Obers verfeinern oder zum Eindicken einen rohen Erdapfel hineinreiben, nochmals kurz aufkochen. Fleisch in den Saft geben und kurz ohne Kochen ziehen lassen.

Variante: Am Ende der Garzeit 500 g mit etwas Zitronensaft angebratene und mit Bio-Zitronenzeste gewürzte frische Pilze oder 1 Glas abgetropfte Mischpilze zufügen, mit dem Fleisch im heißen Saft kurz ziehen lassen.

Dazu passen Butterspätzle oder Semmelknödel, zum Garnieren Chutney „Triebiges Umadam“ von *s'Atelier-Löckerei*.

Tipp: Verwenden Sie für den Saft (ohne Pilze) die eineinhalbfache bis doppelte Menge an Flüssigkeit und Gemüse und würzen Sie das Gericht entsprechend mehr. Der Saft lässt sich gut einfrieren und schmeckt später zu Würsteln oder Nudeln und einem kleinen Salat als schnelles „wildes“ Hauptgericht.

## **Guten Appetit!**

Als Getränk empfehlen wir trockenen Rotwein oder ein Glas *Bärnstein*, als Digestif ein Gläschen *Waldhof Rosmarinbrand*.

Produkte von

*Bärnstein*  
*Felix Weinstock*  
*Weinhaus Schumich*  
*Peter's Land*  
*Unkrautvernichterei*  
*S'Atelier-Löckerei*  
*Waldhof*

stammen aus rein österreichischer Produktion und sind bei heinrich's | genuss | glas | weise erhältlich.