



WILDSCHWEINBRATEN IN GLÜHWEINSAUCE

Zutaten für 4 Personen

1 kg Wildschweinbraten
5 dl Glühwein
3 Stück Wacholderbeeren, zerdrückt
2 Lorbeerblätter
2 Zwiebeln
2 Karotten
100 g Sellerie, geschält und kleingewürfelt
2 EL Tomatenpüree
50 g Preiselbeerkonfitüre
150 ml Rahm
1 EL Speisestärke
etwas Salz, Pfeffer, Wildgewürz

Den Glühwein mit dem Gemüse, den Wacholderbeeren und den Lorbeerblättern aufkochen und anschliessend abkühlen lassen.

Den Braten über Nacht im kalten Sud einlegen. Den Grill auf indirekte, milde Hitze (130–150°C) vorheizen. Braten aus dem Sud nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Wildschwein in die indirekte Zone des Grills legen, bis die Kerntemperatur 78°C erreicht hat. In der Zwischenzeit den Sud sieben, dessen Saft auffangen und das Gemüse trocken tupfen, um es danach in etwas Fett anschwitzen zu lassen. Sobald das Gemüse leicht gebräunt ist, Tomatenpüree und Preiselbeerkonfitüre hinzufügen und mit dem Sud ablöschen. Aufkochen und bis auf $\frac{2}{3}$ reduzieren lassen. Rahm hinzufügen und nochmals aufkochen lassen. Salz, Pfeffer und Wildgewürz begeben. Speisestärke mit etwas Rotwein anrühren und damit die Sauce abbinden.
www.weberstephen.ch