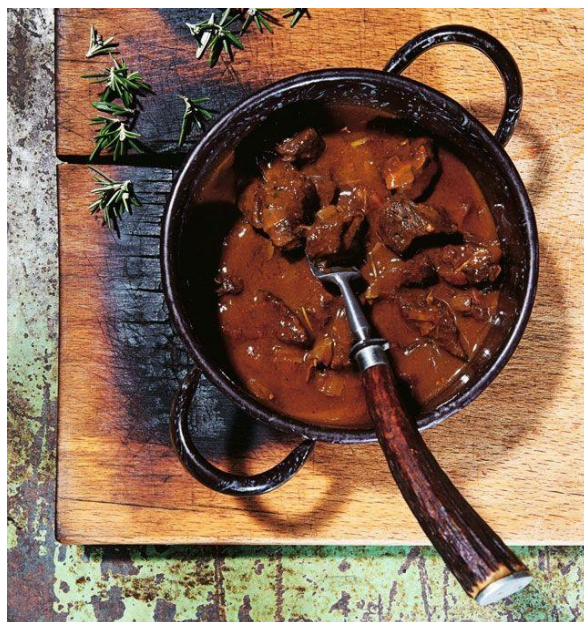


## WILDSCHWEIN-RAGOUT

### ZUTATEN (Für 8 Personen)

- 800 g Wildschwein (Schulter oder Keule)
- Salz, Pfeffer, etwas Öl
- 1 kleines Stück Speckschwarte
- 60 g Karotten
- 80 g Sellerie
- 1 Petersilienwurzel
- 2 Zwiebeln, in groben Würfeln
- 10 g Tomatenmark
- 30 g Preiselbeeren
- 30 g Lauch
- 10 g weisse Pfefferkörner
- 5 g Wacholderbeeren
- 300 g kräftiger Rotwein
- 1–1,5 l Wildfond oder Brühe zum Auffüllen
- 1 Lorbeerblatt
- je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- 1 Spritzer Essig
- 1/2 Orange
- 20 g Stärke
- 40 g Butter



### ZUBEREITUNG:

- Das Fleisch vom Wildschwein (ohne Fett und Sehnen) in walnussgrosse Würfel schneiden. Salzen, pfeffern, in etwas Öl scharf anbraten
- Speckschwarte, in Würfel geschnittene Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel dazugeben und alles zusammen braun rösten. Anschliessend Zwiebeln zugeben und mitbraten. Tomatenmark und Preiselbeeren einrühren und etwas mitschwitzen lassen. Dann Lauch, zerdrückte Pfefferkörner und Wacholderbeeren hinzufügen, alles zusammen anschwitzen.
- Mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, damit die Sauce eine schöne Farbe bekommt. Danach mit dem Wildfond auffüllen und die restlichen Gewürze zugeben, eine halbe Orange zufügen und das Ganze etwa 1 Stunde schmoren, bis das Fleisch sich fertig ansticht.
- Fleisch aus dem Saucenfond nehmen. Die Sauce mit Stärke leicht abziehen und durch ein feines Sieb passieren. Anschliessend nochmals nachschmecken, frische Butterflocken unterrühren und das Fleisch wieder dazugeben.

### TIPP:

Während das Gulasch im Topf vor sich hin schmort und seinen Geschmack entwickelt, hat man genug Zeit, sich um die Beilage zu kümmern: Polenta, Spätzle oder Semmelknödel. (Semmelknödel -Rezept siehe Kürbisgulasch)

Quelle: <https://sz-magazin.sueddeutsche.de/das-kochquartett/wildschweinragout-83435>