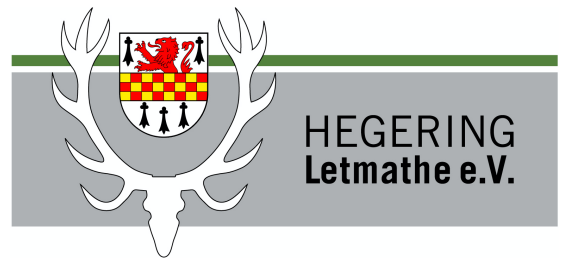


Die Saulecker-Keule

Wildschweinkeule Hegeringsart



HEGERING
Letmathe e.V.

Für 2-4 Personen:

1.5kg Wildschweinkeule (hier ohne Knochen)
2 Karotten; **2** Zwiebeln; **1** Sellerie; **2** Knoblauchzehen (Alles klein gehackt)
2 Zweige Thymian (oder 2 EL getrocknet); **2** Zweige Liebstöckelblätter (oder 1 TL getrocknet)
10g Wacholderbeeren; **20g** Pilze nach Geschmack
400ml Rotwein (200ml zum Kochen / 200ml für den Koch/Köchin)
300ml Wildfond oder Gemüfefond, **100ml** Sahne
1EL Senf; **2EL** Honig; **1EL** Tomatenmark; **4EL** Olivenöl
Wild-Gewürzmischung; Pfeffer

ZUBEREITUNG

Am Vortag

- Den Wildschweinbraten / Wildschweinkeule waschen und danach trocken tupfen.
- Marinade aus Öl, Gewürzmischung, Thymian, Liebstöckel, Knoblauch, Pfeffer herstellen und Fleisch rundherum gut damit einreiben.
- Fleisch in einen Gefrierbeutel geben, Wacholderbeeren und restliche Marinade hinzufügen, den Beutel gut und eng verschließen und für 10-12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Am Genusstag

- Karotten, Zwiebel und Sellerie ganz fein hacken.
- Braten zusammen mit den Kräutern und den Wacholderbeeren in einer heißen Pfanne rundherum kräftig bräunen. Dabei die verbleibende Marinade nutzen.
- Wenn der Braten von allen Seiten gut gebräunt ist, ab in den Bräter.
- Nun das kleingehackte Gemüse in die gleiche, noch heiße Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer eventuell nachwürzen und gut dünsten.
- Tomatenmark, den Senf und den Honig zum Gemüse geben, gut verrühren und kurz weiterdünsten lassen.
- Zum Schluss das Ganze mit dem 200ml Rotwein, dem Wildfond, kurz einkochen lassen und mit den Pilzen über den Braten im Bräter geben.
- Ab in den (vorgeheizten) Ofen, **1 Stunde** bei **150°C**.
- Jetzt die restlichen 200ml Rotwein trinken und dabei das Fleisch im Bräter ab und zu mit der Bratenflüssigkeit übergießen.
- Danach die Temperatur auf **100°C** reduzieren und ca. **6 Stunden** warten.
- Da die Garzeit variieren kann, bitte Kerntemperatur prüfen. Bei 78°C ist es perfekt.
- Bei Erreichen der Kerntemperatur, alles (außer den Braten ☺) aus dem Bräter pürieren und mit Sahne abschmecken. Bei Bedarf etwas andicken.
- Tipp: Bei 100°C ist es kein Problem den Braten länger im Ofen zu lassen, falls die Gäste sich mal wieder verspäten!

Wir wünschen guten Appetit