

Toskanisches Wildschweinragout

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Wildschweinragout mit italienischem Flair, ein etwas anderes Geschmackserlebnis

Zutaten

- 800 g Wildschweinsgoulasch aus Schulter oder Keule, küchenfertig
- Für die Marinade:
- 1 Flasche trockener Rotwein
- 100 ml Rotweinessig, 1 El Balsamico
- 2 Cl Weinbrand
- Röstgemüse in groben Stücken aus:
- 1 Möhre, 100 g Knollensellerie, 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 El Tomatenmark
- Etwas Olivenöl zum Anbraten
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Nelkenköpfe
- 1 El Wacholderbeeren (angedrückt)
- 1 El schwarze Pfefferkörner
- Etwas Zitronen-und/oder Orangenschale
- 1 El Mehl
- Ev. 1 Tl Zucker
- 1 Gläschen Wildfond aus dem Supermarkt
- 40 g dunkle Schokolade
- 30 g Rosinen
- 30 g Orangeat, gehackt
- 30 g Pinienkerne, geröstet
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Am Vortag das Wildschweinsgoulasch mit dem Röstgemüse, den Kräutern und Gewürzen, Zitronenschale, Rotwein, Rotweinessig und Weinbrand übergießen, bedecken und über Nacht abgedeckt marinieren.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Abgießen, wieder trocken tupfen, die Marinade verwahren.

Schritt5

Das Olivenöl in einem ausreichend großen Bratentopf erhitzen, die Platte auf höchste Stufe hoch schalten.

Schritt6

Die Fleischwürfel von allen Seite braun anbraten, salzen, pfeffern.

Schritt7

Das Einlege-Röstgemüse dazu geben, ebenfalls gut mit anbraten. Dann folgt das Tomatenmark, zuletzt das Mehl; Alles 2-3 min. miteinander schmoren, glacieren.

Schritt8

Mit der Marinade und dem Wildfond aufgießen, bedecken und ca. 90 min. schmoren lassen.

Schritt9

Danach prüfen, das Fleisch sollte sehr schön weich sein ggf. etwas weiter garen.

Schritt10

Den Schmorfond passieren und die Schokolade, zerfallen, auflösen, die Rosinen und das Orangeat dazu geben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Nachschmecken, das Fleisch wieder dazu geben und mit gerösteten Pinienkernen bestreut, servieren, ev. noch einige Schokospäne darüber hobeln.

Schritt13

Dazu passt Polenta oder Polenta-Plätzchen auch Butterspätzle.

Schritt14

Schritt15

Rezeptart: Wild, Wildschwein **Tags:** Hauptgericht, kräuter, pinienkerne, rosinen, schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/toskanisches-wildschweinragout/>