Toskanisches Wildschweinsragout mit Senffrüchten

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:20 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Das tolle italienische „Cinghiale in umido“, da sollte man sich trauen, eine interessante Zubereitung

Zutaten

- 750 – 800 g Wildschweinsgoulasch aus der Schulter oder Hals
- 400 ml trockener toskanischer Rotwein
- 2 El Balsamico
- 1 Gläschen brauner Bratensaft
- 80 g Rosinen
- 80 g Senffrüchte, klein gewürfelt
- 250 g Röstgemüse aus Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Porrèe
- 2 Knoblauchzehen, gedrückt
- 2 – 3 El Olivenöl
- 6 – 8 Pfefferkörner, 2 Piement Körner, 1 Lorbeerblatt, 2 – 3 Scheiben Ingwer, 2 Nelkenköpfe, 1 kleiner Rosmarinzweig und Thymianzweig, Salz, Pfeffer
- 2 El Zucker
- 30 g Bitterschokolade

Zubereitungsart

Schritt1

Die Marinade:

Schritt2

Den Rotwein und Balsamico mit dem Knoblauch und den Gewürzen mischen und über das Wildschweinsragout geben. Über Nacht mit Klarsichtfolie abgedeckt marinieren lassen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Aus der Marinade nehmen, mit Küchenkrepp trocken tupfen, salzen pfeffern; die Marinade passieren.

Schritt5

In einem ausreichend großen Bräter das Olivenöl erhitzen und das Wildschweinsgoulasch in 2 – 3 Chargen anbraten, Farbe nehmen lassen, zunächst heraus nehmen.

Schritt6

Das Röstgemüse mit 2 El Zucker in den Bräter geben, scharf anschwitzen und das angebratene Fleisch wieder dazu geben. Etwas miteinander schmoren, glacieren und mit dem Bratensaft und etwas Wasser aufgießen, knapp bedecken.

Schritt7

Leise, ca. 2 Stunden abgedeckt auf dem Herd oder bei 150 ° C im Backofen schoren lassen.

Schritt8

Danach prüfen, die Fleischstücke sollten sehr schön weich geschmort sein, einzeln „ausstechen“ und den Bratenfond passieren

Schritt9

Die Soße:.

Schritt10

Den Bratenfond auf die benötigte Menge reduzieren, die zerbröckelte Schokolade zerfallen lassen, ev. leicht mit Speisestärke „sämig“ binden.

Schritt11

Nachschmecken und die Rosinen, die gewürfelten Senffrüchte und das Fleisch wieder dazu geben.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Dazu passen Teigwaren genau so gut wie Polenta oder Gnocchi Patate und jahreszeitliche Pilze.

Rezeptart: Wild, Wildschwein **Tags:** schokoladensauce

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/toskanisches-wildschweinsragout-mit-senffruechten/