

Wildschweinsauerbraten „bürgerlich“



- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 2m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wir haben genau das passende Gericht für die Wildbretsaison: Wildschweinsauerbraten „bürgerlich“, nach altem **Familienrezept aus Omas Kochbuch**. Einfach über Nacht in herzhafter Rotweinessig-Marinade einlegen und am nächsten Tag verarbeiten.

Unser Chefkoch Fritz Grundmann präsentiert uns hier ein altes Familienrezept nach alter „Väter Sitte“. Die Idee zum Sauerbraten entstand damals, als die Hausfrauen und Bäuerinnen versuchten, das Fleisch haltbar zu machen, indem sie es in Beize einlegten. Daher findet man in traditionellen Rezepten häufig ein Verhältnis von 1:1 von **Wein und Essig**. Da das Fleisch den Essiggeschmack besonders gut aufnimmt, ist das **Verhältnis geschmacklich angepasst** und demnach viel geringer, auch in diesem Rezept ist das Verhältnis angepasst auf etwa 1:3. Immerhin soll das Gericht ja auch wunderbar schmecken. Im Kühlschrank oder eingefroren ist auch das Problem der Haltbarkeit gelöst.

Zum leckeren Wildschweinsauerbraten „bürgerlich“ passen verschiedenste Beilagen. Ob Kartoffelknödel, Semmelknödel, Fingernudeln, Kartoffel- oder Petersilienwurzel-Püree, entscheiden Sie, worauf Sie Lust haben.

Zutaten

- 1000 g Wildschweinskeule ohne Knochen, pariert
- 1 Gläschen brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- 4 Zwiebeln, grob geschnitten
- 200 g Knollensellerie, geschält, grob gewürfelt
- 100 g Möhren, geschält, grob gewürfelt
- 150 ml Rotwein-Essig
- 400 ml trockener Rotwein
- 1 - 2 El Johannisbeer Gelee
- 2 El Tomatenmark
- 1 - 2 Thymianzweige
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 5 TL Wacholderbeeren, gedrückt
- 1 TL Pfefferkörner
- 8 Piment Körner
- 3 El Pflanzenöl
- Etwas angerührte Speisestärke
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Aus dem Rotwein und Rotweinessig, dem Röstgemüse und den Gewürzen einen kräftigen Einlegesud kochen und heiß über das Fleisch geben; über Nacht marinieren.

Schritt2

Heraus nehmen, salzen, pfeffern, den Sud passieren, Röstgemüse wird noch gebraucht.

Schritt3

Das Fleisch abtupfen, salzen, pfeffern und in einem Bräter mit heißem Pflanzenöl rundherum anbraten,. Zunächst heraus nehmen, das Röstgemüse mit den Gewürzen im Bratfett anrösten und das Tomatenmark mit angehen lassen. Mit dem Einlegesud und dem Wildfond aufgießen und das Fleisch wieder dazu geben, Deckel drauf, ca. 2 Stunden leise schmoren, zwischendurch ev. etwas Wasser nach gießen.

Schritt4

Das Fleisch heraus nehmen, den Bratenfond passieren. Johannisbeer Gelee zufügen, etwas reduzieren lassen, leicht mit Speisestärke binden, nachschmecken. In dünne Scheiben schneiden und „üppig“ mit der Sauce überziehen.

Wildschweinsauerbraten „bürgerlich“: Tolle Wildschweinrezepte für jeden Anlass

Wenn Sie bei diesem leckeren Wildschweinsauerbraten Lust auf weitere Wildgerichte bekommen haben, sind Sie bei uns genau richtig. In unseren großen Wild-Rezepte Fundus haben wir nur handverlesene Rezepte. Von Wildgeflügel wie Fasan, Wachtel und Wildtaube über Reh- und Hirschfleisch bis hin zu Hase und Kaninchen ist jedes Wildbret vertreten.

Wenn es draußen kalt wird und der Weihnachtsduft so langsam in der Luft liegt, kommt alsdann die Lust auf leckere Wildgerichte. Das Wildschwein ist hierbei mit Abstand das beliebteste Wildfleisch. Ob als Braten, Schnitzel, Gulasch, Ragout oder Rouladen, der Art der Zubereitung sind dabei kaum Grenzen gesetzt. Das Fleisch eignet sich zum Braten, Schmoren und Grillen. Das ist ganz dem individuellen Geschmack überlassen. Klassisch kennt und liebt man eine schwere Portweinsauce, die den Wildgeschmack perfekt untermalt. Zum Braten passen sehr gut saisonale Pilze, wie etwa ein geschmorter Wildschweinbraten „bürgerlich“ mit Rotweinschalotten und Pfifferlingen. Oder wie wäre es mit Schnitzel vom Wildschwein mit einer Waldpilzduxelles?

Wir wünschen viel Spaß beim Stöbern in unseren Kategorien und viel Spaß beim Kochen und Genießen!

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Schweinefleisch, Wild, Wildschwein **Tags:** herbstlich, jagdsaison, wildschwein, winterlich

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)500
- KH (g)17
- Fett (g)12
- Eiweiß (g)64
- Ballast (g)5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildschweinsauerbraten-buergerlich/>