

Wildschweinsrücken mit blauen Trauben in Portwein und Waldpilzstrudel

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Eine schöne Anregung für die Wildsaison, gut vorzubereiten mit stimmigen Beilagen, einfach lecker

Zutaten

- 800 g - 1000 g ausgelöste, pariertenr Wildschweinsrücken
- Die gehackten Knochen und Abschnitte des Rückens für den Soßenansatz
- 300 - 400 g blaue Trauben
- 40 g durchwachsener Speck
- 700 g - 800 g Waldpilze nach der Jahreszeit wie:
- Pfifferlinge, Steinpilze, Maronen, Wiesenchampignons, Birkenpilze etc.
- Grobes Röstgemüse wie: 1 Möhre, 100 g Staudensellerie, 1 / 2 Porrèestange, 1 - 2 Zwiebeln
- 2 El gehackte Petersilie
- 3 - 4 Schalotten, gewürfelt
- 300 g - 400g tiefgekühlter Strudelteig, ersatzweise Filou Teig
- 1 / 2 l Wildfond aus dem Supermarkt
- 1/4 l Portwein
- 1/4 l trockener Rotwein
- Preiselbeeren
- Etwas Bratfett wie Butterschmalz und Öl
- 1 Tl Tomatenmark
- Wildgewürze wie: Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeer etc.
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Soßenansatz:

Schritt2

Die Knochen und Parüren scharf anbraten oder im Backofen anrösten.

Schritt3

Das grob gewürfeltes Röstgemüse und die gemörserten Wildgewürze, sowie 1 EL Tomatenmark dazu geben, etwas glacieren lassen.

Schritt4

Mit dem Port - und Rotwein ablöschen, zunächst fast völlig reduzieren lassen. Erst jetzt mit dem Wildfond, und etwas Wasser ablöschen, bedecken. 2 - 3 Stunden leise auskochen lassen.

Schritt5

Passieren, auf die benötigte Menge reduzieren, die Preiselbeeren oder Johannisbeergelée dazu geben, nach schmecken.

Schritt6

Ev. mit etwas Speisestärke sämig binden und kurz vor dem Servieren, mit dem Zauberstab, etwas kalte Butter drunter mixen, nicht mehr kochen lassen,

Schritt7

Der Pilzstrudel:

Schritt8

Die Pilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen sondern mit einem Pinsel, Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt9

Die Schalotten in Würfeln in Butterschmalz anschwitzen und die vorbereiteten Pilze dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, 3 - 4 min. leise zusammen schmoren lassen. Gehackte Petersilie hinzufügen, etwas abkühlen lassen.

Schritt10

Nunmehr den Strudelteig auf einem gemehlten Küchentuch auslegen und die Pilze als Streifen verteilen; unter zu Zuhilfenahme des Küchentuches einrollen.

Schritt11

In eine ausreichend große Casserole / Bräter setzen. etwas Milch angießen, mit flüssiger Butter einstreichen.

Schritt12

In den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen für 30 - 35 min.schieben, gldbraun backen.

Schritt13

Der Wildrücken:

Schritt14

Den Wildschweinsrücken - Stränge mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz von allen Seiten gut anbraten.

Schritt15

In den auf 160 ° C vorgeheizten Backofen für ca. 25 - 20 min schieben, prüfen. Herausnehmen und in Silberfolie weitere 5 min. „ausruhen lassen“.

Schritt16

Er sollte rosa "auf den Punkt" gebraten und ausgeruht sein, ohne das Blut austritt.

Schritt17

Den Bratensatz mit etwas Portwein ablöschen und zur Soße geben,

Schritt18

Die Trauben halbieren und in brauner Butter anschwanken.

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Pilzstrudel noch im Bräter oder Casserole portionieren und auf vorgewärmte Teller setzen.

Schritt21

3 - 4 Scheiben Fleisch dazu placieren, die angeschwenkten Trauben darüber geben und die Portweinsoße angießen.

Rezeptart: Wild **Tags:** edel, raffiniert, saisonal, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildschweinsruecken-mit-blauen-trauben-in-portwein-und-waldpilzstrudel/>