

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkischer Wildschweinbraten

Sud:

Zutaten
1 Flasche fränkischen Rotwein
1/2 Tasse Essig
8 Wachholderbeeren
2 Zwiebeln
8 Pfefferkörner
3 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter
3 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden. Pfefferkörner und Wachholderbeeren mit einem Mörser zerreiben. Das Wildschweinfleisch parieren und in eine passende Schüssel legen. Anschließend den Rotwein über das Fleisch gießen und darauf achten, dass es komplett bedeckt ist. Nun die Gewürze hinzugeben. Den Sud 48 Stunden an einem kalten Ort stellen. Man kann das Fleisch dort auch drei Tage beizen, wie meine Mutter es gemacht hat . Dann nimmt das Fleisch den Geschmack des Sudes noch intensiver auf.

Wildschweinbraten:

Zutaten:
1 Kg Wildscheinkeule
200 ml fränkischer Rotwein
1/2 Liter Brühe
1 Zwiebel
1 gelbe Rübe
2 Stangen Sellerie
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
3 Gewürznelken
4 Wachholderbeeren
6 Pfefferkörner
Tomatenmark
3 EL Butter
Preiselbeeren

Zubereitung:

Den Braten von allen Seiten scharf anbraten, damit der Saft im Fleisch bleibt.
Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Gemüse ebenfalls darin anbraten. Das Fleisch mit dem geschmorten Gemüse, dem Rotwein, der Brühe und den Gewürzen in einem geschlossen Schmortopf bei 180° C zwei bis drei Stunden garen. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen.
Jetzt die Soße abseihen und mit Salz ,Pfeffer und den Preiselbeeren abschmecken. Kurz vor dem Anrichten noch drei Eßlöffel kalte Butter mit einem Schneebesen einrühren.
Dazu gibt es traditionell Blaukraut und Klöß in Franken. Natürlich dürfen auch die Preiselbeeren nicht fehlen, niemals.

Tipp:

Ich habe das Wildschwein auf Niedrigtemperatur bei 80° C fünf Stunden gegart, weil es dann zarter ist. Dann benötigt man für die Soße aber einen Fond. Er wird mit dem Sud vermischt, in dem das Wildschweinfleisch gebeizt wurde. Die Zutaten für den Wildschweinbraten werden dann nicht gebraucht.