



REZEPT 21 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

WilderWinterRücken

vom Wildschwein, mit Wintergemüse

21



WILDSCHWEIN



JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

WilderWinterRücken

Für 4 Personen Dauer ca. 1 Stunde



JagdGenuss.de

Zubereitung

- 1 Den küchenfertigen Rücken eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen, trocken tupfen und salzen. Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Die Möhren schälen und grob schneiden, den Rosenkohl putzen und halbieren.
- 3 Das Öl in einer ofenfesten Pfanne stark erhitzen und den Rücken rundherum scharf anbraten.
- 4 Das Gemüse zum Fleisch geben, leicht salzen und alles in den Ofen schieben. Etwa 30 bis 40 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht.
- 5 Inzwischen die Schlehen-Oliven entkernen und mit Petersilie und Peperoni fein hacken. Mit Olivenöl, Essig und Holunderkapern zu einer Sauce verrühren und mit Salz abschmecken.
- 6 Das Fleisch in Alufolie 10 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit Gemüse und Sauce servieren.

Schwarzwild immer durchgaren. Schlehen-Oliven und Holunderkapern legt man im Herbst selbst ein – wer keine hat, nimmt schwarze Oliven und Kapern.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von
JagdGenuss.de

Zutaten

FÜR FLEISCH UND GEMÜSE

ca. 800 g Wildschweinerücken
Salz
2 EL Öl zum Anbraten
400 g bunte Möhren
200 g Rosenkohl
(Kohlröschen)

FÜR DIE SAUCE

50 g Schlehen-Oliven
1 Bund glatte Petersilie,
ca. 150 g
1 Peperoni
100 ml Olivenöl
3 EL Sherry-Essig
50 g Holunderkapern



INSTAGRAM



FACEBOOK