

Wildschweinkeulen aus dem Backofen

Zutaten

4 kleine Wildschweinkeulen
1 Bd. Suppengrün
5 Wachholderbeeren
2 Nelken
2 Lorbeerblätter
1 EL Rosmarinnadeln
1/2 Bd. Thymian
1 Flasche Rotwein (z.B. Chianti)
100 ml Olivenöl
3 EL Balsamessig
50 g fetter oder grüner Speck
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
Salz
Pfeffer
1 EL Butterschmalz

Zubereitung

Für die Marinade das Suppengrün putzen, grob würfeln und zusammen mit Wachholderbeeren, Nelken, Lorbeerblättern, den Rosmarinnadeln und dem Thymian in einer großen Schüssel zum Fleisch geben. Alles mit Rotwein, Essig und Öl übergießen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag den Speck, die Knoblauchzehen und die Nadeln des Rosmarinzweiges in der Küchenmaschine zu einer feinen Paste zerkleinern und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Keulen aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit der Speckpaste einreiben. In einem Bräter im heißen Butterschmalz anbraten.

Mit der gesamten Marinade ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Im Backofen bei 150 Grad Umluft mit geschlossenem Deckel ca. 90 min. schmoren lassen. Deckel abnehmen und weitere 30 min. garen.

Keulen aus der Marinade nehmen und warm stellen.

Die Marinade durch ein Sieb in einen Topf gießen. Ein Teil des Gemüses dazugeben, pürieren und die Sauce etwas reduzieren lassen (ggf. binden). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilagen: Rotkohl oder Rosenkohl und Klöße

Wer kein Wildschwein mag, kann auch einen "normalen" Schweinebraten von ca. 2kg nehmen