

Wildschweinbraten mit Preiselbeerkruste

Zutaten für 4 Portionen:

3 Gewürznelken
1 TL Wacholderbeeren
1 TL schwarze Pfefferkörner
½ TL Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
Salz, Zucker
4-5 EL Balsamico-Essig
200 ml Rotwein
750 g Wildschweinbraten aus der Keule
1 Knoblauchzehe
3 Zwiebeln
Pfeffer
2 EL Öl
1 kg Wirsingkohl
150 g Möhren
2 EL Butterschmalz
¼ l Gemüsebrühe
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Gourmet“, benötigt werden 150 g
150 g Pumpernickel
1 EL Pinienkerne
3 TL Dijonsenf mit Honig
200 g Schlagsahne
4-6 EL Soßenbinder, dunkel



Zubereitung:

Nelken, Wacholderbeeren, Pfeffer- und Pimentkörner etwas zerdrücken und zusammen mit dem leicht zerbrochenen Lorbeerblatt in 200 ml Wasser 15 Minuten kochen lassen. Sud durch ein Sieb gießen, je eine Prise Salz und Zucker hineinstreuen, 4 Esslöffel Essig und Rotwein einrühren. Braten waschen, trockentupfen und über Nacht in die Marinade legen.

Knoblauch und 2 Zwiebeln schälen und fein würfeln. Braten trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in einem Bräter erhitzen und den Braten darin rundum anbraten. In den letzten 2 Minuten klein geschnittene Zwiebeln und Knoblauch mit anbraten. Bräter in den vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas: Stufe 1, Umluft: 130 Grad) ca. 1 ½ Stunden braten. Dabei nach und nach die Marinade angeießen.

Dritte Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Wirsingkohl putzen und in Streifen schneiden. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Alles unter Rühren im heißen Butterschmalz anbraten. Salzen, pfeffern und mit Brühe ablöschen, 15-20 Minuten schmoren lassen. Eine Minute vor Ende der Garzeit 75 g Odenwald Wild-Preiselbeeren einrühren.

Für die Kruste Pumpernickel zerkrümeln. Pinienkerne grob hacken und in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten. Senf und 2 Esslöffel Odenwald Wild-Preiselbeeren verrühren. Braten aus dem Behälter heben und auf eine feuerfeste Platte legen, mit Preiselbeer-Senf einstreichen, Pinienkerne und 100 g Pumpernickelbrösel darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad (Gas: Stufe 5, Umluft: 225 Grad) noch 15 Minuten überbacken.

In der Zwischenzeit Bratensud pürieren, restliche Odenwald Wild-Preiselbeeren, Pumpernickelbrösel und Sahne einrühren. Gut durchkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und evtl. Balsamico-Essig abschmecken. Mit Soßenbinder andicken. Braten mit Soße und Preiselbeerwirsing zusammen servieren. Dazu schmecken Kartoffelklöße.

**Zubereitungszeit ca. 3 Stunden (ohne Wartezeit und Kühlzeit)
+ 1 Tag marinieren**



Guten Appetit!