

WILDBRET – DIREKT AUS DER NATUR

Wildschweinrücken

auf Bitterschokoladesoße mit Broccoli und Rahmkartoffeln

Zutaten (für 4 Personen)

ca. 800 g Wildschweinrücken
(zugeputzt, ohne Knochen)
Salz
Pfeffer
Margarine
1/16 l kräftiger Rotwein
etwas Mehl
0,2 l Wildjus oder Rindsuppe
30 g Bitterschokolade
Broccoli

Rahmkartoffeln:
fein geschnittene Zwiebel
ca. 400 g gekochte,
in Scheiben geschnittene
Kartoffeln
Salz
Pfeffer
geriebene Muskatnuß
1/8 l Obers
1/4 l Sauerrahm
8 dünne Scheiben
Bauchspeck

Zubereitung

Wildschweinrücken in 4 Teile schneiden, salzen und pfeffern. In einer Pfanne in etwas Margarine scharf anbraten, Hitze reduzieren und weiterbraten, bis das Fleisch innen zart rosa ist. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Bratenrückstand mit Rotwein ablöschen, einreduzieren, mit etwas Mehl binden, mit Wildjus oder Rindsuppe aufgießen und Bitterschokolade dazugeben. Einkochen, bis die Soße eine sämige Konsistenz hat.

Rahmkartoffeln: Zwiebel mit Erdäpfeln kurz rösten, würzen und mit Obers und Sauerrahm verrühren. Dariolformen mit je 2 Scheiben Speck kreuzweise auslegen und mit Rahmkartoffeln füllen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180° C etwa 10 Minuten backen.

Broccoli: Broccoli gefällig portionieren und in Salzwasser blanchieren.

Rahmkartoffeln auf die Teller stürzen, Broccoli dazulegen, Soße auf Teller geben, anschließend Wildschweinrücken in Scheiben schneiden und auf der Soße anrichten.

Dieses Rezept stammt aus dem

Landgasthaus
HIESINGER
mit „Leopold Figl“ Stüberl
3451 Rust/Tulln 67. Tel+Fax 02275 5111

Foto: Josef Figl



Wildschweinrücken auf Bitterschokoladesoße mit Broccoli und Rahmkartoffeln