

**HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET**

*Wildschwein mit Burgunder Risotto*

**Zutaten** (für 6 Personen)

**800 g Wildschweinlungenbraten**

**Salz, Pfeffer**

**Wacholderbeeren, gehackt**

**1 EL Butter + 1 EL Schmalz**

**Sauce:**

**30 ml Schweineschmalz**

**1,5 kg Wildschweinknochen**

**1 kg Kalbsknochen**

**500 g Zwiebel**

**300 g Karotten**

**150 g Knollensellerie**

**5 Pfefferkörner**

**1 Knoblauchzehe**

**2 Nelken**

**1 Lorbeerblatt**

**1 EL Tomatenmark**

**Burgunder-Risotto:**

**1 kleine Zwiebel**

**5 EL Butter**

**200 g Risottoreis**

**0,5 l Rotwein**

**5 EL reduzierter Portwein**

**Salz, Pfeffer**

**2 EL geriebener Parmesan**

**Zubereitung**

Für die Sauce das Schmalz in einen Bräter geben, die klein zerteilten Knochen in das auf 200 °C vorgeheizte Backrohr schieben. Wenn die Knochen Farbe genommen haben, das Gemüse begeben und mitrösten, zum Schluss Tomatenmark begeben, kurz mitrösten und mit kaltem Wasser

aufgießen. In einem Topf 3 Stunden kochen lassen, abseihen, passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Den Wildschweinlungenbraten von Sehnen und Fett befreien, mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen. Im Butter-Schmalz-Gemisch rundherum anbraten, auf ein Gitter legen und für 10 Minuten bei 200 °C garen bis es zart rosa ist.

Für das Risotto die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in 1 EL Butter anschwitzen. Wenn die Zwiebel glasig ist, den Risottoreis dazugeben, mit Rotwein nach und nach aufgießen, bis der Reis gar ist. Mit 5 EL rotem Portwein (reduziert), Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken, zum Schluss mit 4 EL Butter binden, bis es schön sämig ist.

Den Wildschweinlungenbraten aufschneiden und auf dem Risotto anrichten. Mit Sauce übergießen.



Foto Ulrike Köb

**M Ö R W A L D**

Rest. „Zur Traube“,  
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0);

NEU: Rest. „Toni M.“,  
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0);

Rest. „Fontana“, Oberwaltersdorf  
(Tel. 0 22 53/606 600);

Rest. im Kloster Und,  
Krems (Tel. 0 27 32/704 93-0);

Mörwald im Ambassador,  
1010 Wien, Kärntner Straße 22  
(Tel. 01/96 161-161).

„Gourmet Service Catering“,  
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-30).

Internet: <http://www.moerwald.at>