

Cinghiale rosso das «Rote Wildschwein»



Zutaten für 4 Personen

- 500 g Fleisch ohne Knochen, in Würfeln in
2 EL Olivenöl rundum anbraten und das Fleisch zur Seite stellen.
- 2 Zwiebeln
250 g Karotten
100 g Selleriestängel
250 g Tomaten in Würfeln oder Pelati
- 1 Zehe Knoblauch Das Gemüse putzen, zusammen cuttern oder sehr fein hacken,
und zusammen mit
1 Apfel geschält und in Spalten geschnitten und
1 TL Thymian in der Fleischpfanne ca. 10 Minuten sanft braten.
Das Fleisch zurück zum Gemüse in die Pfanne geben, mit
0,5 EL Mehl bestäuben,
Hitze hochschalten,
- 1 TL Gemüsekonzentrat und
2 dl guten roten Wein dazugeben. Abrunden mit
1 Msp. Zimt
1 Lorbeerblatt
- 1 EL Orangenmarmelade
Salz, Pfeffer, Peperoncino Alles zudecken, mind. 2 Stunden schmoren lassen, ab und zu umrühren, evtl. etwas Wasser
dazugeben.
Wenn Sie keine Orangenmarmelade zur Hand haben, so nehmen Sie etwas Orangensaft
und -schale sowie eine Prise Zucker.
- Die vegetarische Variante Sie schmoren die Sauce und servieren sie zu Polenta oder Kartoffelstock (Kartoffelpuree).
- Die Fischvariante Sie bereiten die Sauce zu. Wenn sie fertig geschmort hat (ca. 30 Minuten), braten Sie
separat den Fisch an und schwenken noch kurz die Sauce in der Fischpfanne, um den Fond
zu lösen. Den Lorbeer evtl. mit Fenchelsamen ersetzen.

VERONICAS TIPP

Als ich dieses Rezept las, hatte ich kein Wildschweinfleisch zur Hand. Aber Kaninchenstücke mit Knochen (45 Min. Garzeit). Es war grossartig. Bestimmt schmeckt es ebenso gut mit Rind- oder Schweinefleisch.