

Wildschweinbraten mit Pici Toscani

- Thema:** ein italienischer Klassiker
Saison: immer dann, wenn frisches Wildschwein verfügbar ist
Besonderheit: Pici Toscani – eine italienische Spezialität
Zu Beachten: auf gute Fleischqualität achten

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4 Personen)

- 800 g Wildschweinbraten (aus der Schulter)
 - 4 Zwiebel
 - 2 Peterwurzen
 - 3 Karotten
 - 1 Rübe (gelb)
 - 1 chinesischer Knoblauch
 - 400 ml Rotwein (italienisch, trocken)
 - 2 Zweige Rosmarin
 - 10 Wacholderbeeren
 - 500 ml Brühe
 - 2 EL Mehl
 - 1 EL Preiselbeeren
 - 1 EL Tomatenmark
 - 1 Lorbeerblatt
 - n.B. Salz und Pfeffer
 - n.B. Öl
 - n.B. Thymian und Majoran
 - n.B. Petersilie
- Pici Toscani (als Beilage)**
Preiselbeeren zum Servieren



Zubereitung

Das Fleisch in einer Marinade aus Öl, Thymian, Majoran, zwei Rosmarinzwige, einem halben, feingehackter Knoblauch, sowie Salz und Pfeffer einlegen und über Nacht einziehen lassen.

Den Wildschweinbraten (im Ganzen) in dieser Ölmarinade (Rosmarinzwige nicht mitbraten und auf die Seite geben) scharf anbraten und warmstellen. Im verbleibenden Öl die geviertelten Zwiebeln anrösten, den restlichen feingehackten Knoblauch dazugeben, das Tomatenmark unterrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und mit der Brühe auffüllen. Das Gemüse lediglich schälen und im Ganzen zum Fleisch geben, sowie Wacholderbeeren, die Rosmarinzwige und das Lorbeerblatt dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten zugedeckt auf kleiner Flamme ca. 2,5-3 Stunden schmoren, bis das Fleisch weich ist.

Zum Schluss 2 EL Mehl, ein EL Preiselbeeren, sowie etwas Wasser verrühren und damit die Sauce binden. Nochmals kurz aufkochen lassen und gemeinsam mit den al dente gekochten Pici Toscani, fein gehackter Petersilie und den Preiselbeeren servieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit