

Wildschwein-Keule

Zutaten

- 1 Wildschweinkeule am Knochen
- 400 ml Wild- oder Bratenfond
- 200 ml Tomaten (selbst eingekocht oder aus der Dose)
- 250 ml Rotwein
- 1 EL Tomatenmark
- [2 Zwiebeln](#)
- [2 Möhren](#)
- 2 Knoblauchzehen
- je 8 Wacholderbeeren, Pimentkörner
- [2 Lorbeerblätter](#)
- 15 Pfefferkörner
- Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian
- 1 Stück Sellerie
- Öl zum Anbraten
- Mondamin dunkel zum Binden nach Wunsch
- 1 Wildschweinkeule am Knochen, 400 ml Wild- oder Bratenfond, 200 ml Tomaten (selbst eingekocht oder aus der Dose), 250 ml Rotwein, 1 EL Tomatenmark, 2 Zwiebeln, 2 Möhren, 2 Knoblauchzehen, je 8 Wacholderbeeren, Pimentkörner, 2 Lorbeerblätter, 15 Pfefferkörner, Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian, 1 Stück Sellerie, Öl zum Anbraten, Mondamin dunkel zum Binden nach Wunsch

Rezept

- Schritt 1
- Gemüse putzen aber ganz lassen. Alle Zutaten bereit stellen. Ofen auf 100 °C vorheizen.
- Schritt 2
- Öl in einem gusseisernen Bräter erhitzen, die vorbereitete Keule darin von allen Seiten anbraten. Gemüse und Gewürze kurz mitbrutzeln. Tomatenmark und ca. die Hälfte Wein zugießen, vollständig einkochen lassen. Inzwischen reichlich Salz, Pfeffer und Paprika über die Keule mahlen. Restliche Flüssigkeit zugeben. Deckel drauf.
- Schritt 3
- Alles in den Ofen stellen und zugedeckt 5-7 Stunden bei 120 °C garen lassen, je nach Größe. Lieber etwas länger, das stört nicht.
- Schritt 4
- Nach Wunsch die Soße durch ein Sieb seihen, aufkochen und mit Mondamin binden.
- Schritt 5
- TIPP: Ein paar Backpflaumen mit schmoren, das kommt gut. Der Braten schmeckt auch kalt als Aufschnitt, zum Beispiel mit einer Feigen-Senf-Soße.