

WILDSCHWEINPEFFER MIT PFLAUMEN



Bitte klicken

zum Vergrößern des Bildes

- 800 g Wildschweinnacken
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 1 EL Majoran, 1 TL Thymian
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Butterschmalz
- 100 g durchwachsener geräucherter Speck
- 4 Zwiebeln
- 1 l Rotwein
- 150 g entsteinte Dörripflaumen
- 2–3 EL Pflaumenmus (z. B. von Grafschafter)
- 2–3 EL Himbeeressig
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Schnittlauchröllchen zum Bestreuen
- 100 g Silberzwiebeln (aus dem Glas)

1. Den Wildschweinnacken waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die geschälten Knoblauchzehen fein würfeln, mit dem Salz zu einer Paste zerreiben, mit dem Majoran und dem Thymian vermischen, das Fleisch damit einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin unter ständigem Rühren Farbe nehmen lassen.
4. Den Speck fein würfeln, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und mitbraten. Mit Rotwein auffüllen und im auf 200 °C vorgeheizten Backofen 60–70 Minuten zugedeckt schmoren lassen.
5. Die Dörripflaumen, das Pflaumenmus und den Himbeeressig einrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und weitere 10 Minuten garen.
6. Den Wildschweinpfeffer anrichten, mit Schnittlauchröllchen bestreuen, mit Silberzwiebeln garnieren und mit Böhmischem Knödeln servieren