

# Wildschweinragout mit Waldpilzen

---

## Zutaten für 4 Personen

300g	Frische gemischte Pilze
800g	Fleisch von der Wildschweinkeule
2	Zwiebel
1 Bund	Suppengemüse (Karotte, Sellerie ,Rüben)
5-6	Wacholderbeeren
2 EL	Butterschmalz
1 EL	Mehl
1 EL	Tomatenmark
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
350ml	Gemüse- oder Fleischbrühe
250ml	Rotwein
100ml	Obers

## Zubereitung

Pilze mit einem Küchenpapier abputzen (Nicht waschen!) und in Streifen schneiden. Das Fleisch ebenfalls in Streifen bzw. Mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Suppengemüse waschen und in Würfel schneiden. Wacholderbeeren grob zerdrücken.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin goldbraun anbraten.

### **ACHTUNG!**

Nicht zu viel Fleisch auf einmal in einen Topf/Pfanne geben, da das Kochgeschirr sonst zu schnell auskühlt und das Fleisch nicht mehr richtig braten kann. Es beginnt sonst zu kochen. Deshalb immer in kleinen Portionen anbraten, herausnehmen und später alles wieder zusammengeben.

Fleisch aus dem Kochgeschirr geben, Zwiebel und Wurzelgemüse darin goldbraun anbraten. Das ganze Tomatisieren und mit Mehl bestäuben. Dann mit Rotwein ablöschen und ein reduzieren lassen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Wacholderbeeren und Fleisch dazugeben. Mit Brühe aufgießen und das ganze ca. 40 min. schmoren lassen.

Wenn das Fleisch gar ist, die Pilze anbraten und zu dem Geschnetzelten dazu geben. Die Soße mit Obers verfeinern.

Dazu passen Kohlsprossen und Spätzle.