

Zutaten

(für 4 Personen)

- 1 kg Wildschweinbraten ohne Knochen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Öl
- ¼ l gebundene Bratensauce
- 1 Tasse süße Sahne
- 1 TL geriebene Orangenschale
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 TL Farinzucker

Für die Beize:

- 2 Lorbeerblätter
- einige Pfefferkörner
- einige Wacholderbeeren
- 4 Nelken
- 1 bis 2 Stangen Zimt
- 8 cl Orangenlikör
- ½ l Rotwein
- ¼ l Wasser

Wildschwein mit Zimtaroma

Marianne Daus / Uttenhofen

Den Wildschweinbraten in den Beiztopf legen. Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Nelken und Zimtstangen dazugeben. Mit Orangenlikör, Rotwein und Wasser übergießen und den Topf zugedeckt zwei Tage in den Kühlschrank stellen. Darauf achten, dass das Fleisch von der Flüssigkeit bedeckt ist.

Das Fleisch aus der Beize nehmen, abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen, salzen und pfeffern.

Öl im Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch muss eine kräftige Farbe annehmen.

Mit der abgeseihten Beize auffüllen, die Bratensauce dazugeben und im Backofen bei 200°C (Gasherd Stufe 3 bis 4) etwa 90 Minuten braten.

Fleisch herausnehmen, warm stellen und Sauce durchpassieren. Sahne mit Orangenschale, Zimt und Farinzucker verrühren und in die Sauce geben.

Sauce eventuell mit Speisewürze abschmecken und zum Braten reichen.

Dazu kann man verschiedene Gemüse reichen, zum Beispiel bissfest gekochten Rosenkohl, der dann in Butter und Semmelbrösel nochmals in der Pfanne gebraten wird.

Hervorragend passen dazu Kartoffelknödel, gefüllt mit Pilzen.

