

## Gerollter Wildschweinbraten mit nussig-fruchtiger Füllung



1 Kilogramm	Wildschwein-Nacken , ausgelöst
400 Gramm	Wild-Gehacktes
250 Gramm	Esskastanien , geschält
100 Gramm	Backpflaumen
100 Milliliter	Rotwein
100 Milliliter	Gemüsebrühe
1 Bündel	Wurzelgemüse
1 x	Zwiebel , groß
3 Zehe	Knoblauch
1 x	Salz, Pfeffer
1 Esslöffel	Butterschmalz

1. Wildschwein-Nacken weitestgehend von Silberhäuten befreien. Längs per Schmetterlingschnitt flach aufschneiden, salzen und pfeffern. Zwei drittel des Nackens mit Wildgehacktes belegen, ebenfalls salzen und pfeffern.
2. Esskastanien, eine Stange Lauch, Backpflaumen, Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und auf dem Hackfleisch verteilen.
3. Nun das Fleisch straff zusammenrollen und mit Küchengarn fest einwickeln. Anschließend den Braten von außen salzen und pfeffern.
4. In Butterschmalz von allen Seiten scharf anraten. Braten aus Pfanne nehmen und gewürfeltes Wurzelgemüse (Möhren, Lauch, Sellerie, Zwiebel) für zirka zehn Minuten anrösten. Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Braten hinzugeben und abgedeckt für 90 Minuten im Backofen bei 160 Grad Celsius schmoren. Gelegentlich mit Soße übergießen.
5. Der Braten ist nun fertig, kann aber für weitere zehn Minuten bei der Grillfunktion im Backofen rösten. Den restlichen Pfanneninhalt durch ein Sieb geben. Das zerkochte Wurzelgemüse pürieren und anschließend in die klare Soße rühren, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Der Wildschwein-Nacken stammt bei diesem Rezept von einem 60 Kilogramm schwerem Wildschwein. Fällt der Nacken größer oder kleiner aus, verändern sich auch die Füllmengen und die Garzeiten.

## Geschmorte Wildschweinhaxe mit Erbsen und grünen Bratkartoffeln



2 x	Wildschweinhaxen
200 Gramm	Erbsen
3 x	große Kartoffeln
1 Flasche	Schwarzbier
3 Zweig	Johannisbeeren
1 Flasche	Rapsöl
1 Stück	Butter
1 x	Salz, Pfeffer und Zucker

1. Die Wildschweinhaxen mit Salz und etwas Zucker würzen. In Rapsöl im DutchOven rundherum anbraten. Mit einer Flasche Schwarzbier ablöschen und mit zwei drei Zweigen Johannisbeeren für eineinhalb bis zwei Stunden schmoren lassen. Die Flüssigkeit sollte permanent leicht köcheln. Ggf. Flüssigkeit nachschütten, damit die Haxen nicht anbrennen.
2. Die Kartoffeln putzen und in zirka ein Zentimeter starke Scheiben schneiden. In einer Pfanne in Rapsöl anrösten. Während des Bratens frische Kräuter wie Thymian, Rosmarin und Knoblauch mit in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Da die Kartoffeln nicht vorgekocht werden, brauchen sie gut 12 bis 14 Minuten, bis sie gar und knusprig sind.
3. Die frischen Erbsen in Butter anbraten, mit Salz und etwas Zucker würzen. Ein kleinen Schluck Wildfond oder Gemüsebrühe hinzugeben. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, sind die Erbsen fertig. Anschließend mit dem Kochlöffel ein wenig zerdrücken.
4. Das Bier im DutchOven sollte nach der Garzeit zu einer dunklen Soße eingekocht sein. Ist diese noch zu flüssig, in der Pfanne bei starker Hitze weiter einregulieren lassen. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Irish Stew mit Wildschweinlende



2 x	Wildschwein-Lende , alternativ Rücken oder Keule (insgesamt 600 Gramm)
1 x	Wirsing Kohl
2 x	Paprika , rot
4 x	Süßkartoffeln , süß
2 x	Zwiebeln , rot
1 Zehe	Knoblauch
2 x	Lorbeerblätter
2 Zweig	Rosmarin
300 Milliliter	Weißwein , trocken
300 Milliliter	Gemüsebrühe
1 Schuss	Würzöl , "Wild" - Ölmühle Solling
1 x	Salz und Pfeffer
1 Esslöffel	Butterschmalz
1 Bündel	Petersilie
1 x	Wildschwein-Schinken

1. Die Lende in gleichmäßige Medaillons schneiden. Mit Öl, Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
2. Zwiebeln, Paprika, Wirsing und Knoblauch kleinschneiden. Süßkartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden.
3. Holzkohlebriketts im Kohleanzünder anfeuern. Sind die Briketts gut durchgebrannt, zehn Stück unter dem 6ft Dutch Oven, zwölf Stück auf dem Deckel platzieren.
4. Butterschmalz im Oven zerlassen. Lende und Zwiebeln kurz anrösten. Das Fleisch anschließend wieder aus dem Topf nehmen. Nun das Gemüse hineingeben und ebenfalls kurz anrösten. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen, so dass das Gemüse zu zwei drittel bedeckt ist. Lorbeerblätter hinzugeben. Nun das Fleisch auflegen und den Topf verschließen.
5. Nach zirka 90 Minuten ist das Gericht fertig, die Süßkartoffeln butterweich und das Fleisch sehr zart. Der Garprozess ist jedoch stark von der Kohle, Außentemperatur und dem Dutch Oven abhängig. Garzeiten können somit variieren.
6. Das fertige Gericht noch mit Wildschwein-Speck und Petersilie verfeinern. Dazu passt ein kühles Guinness.

## Curry-Auflauf mit Wildschweinfilet und Äpfeln



800 Gramm	Wildschweinfilet
2 Esslöffel	Olivenöl
2 Esslöffel	Tomatenmark
2 Teelöffel	Currypulver
4 Stück	Apfel , Boskoop
250 Gramm	Schlagsahne
200 Gramm	geriebenen Käse , Gauda
3 Zweig	frischer Thymian

1. Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Wildschweinfilets parieren und in Medaillons schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons portionsweise von beiden Seiten kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen und in die feuerfeste Schale legen. Den Bratensatz mit Sahne ablöschen, kurz aufkochen und mit Tomatenmark und Curry würzen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.
3. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in Ringe schneiden. Apfelringe und Fleisch gleichmäßig verteilen. Sauce über das Fleisch gießen und zum Schluss geriebenen Käse darüber streuen. Im Ofen zirka 20 Minuten goldbraun überbacken. Mit Thymian garnieren.

# Jägertopf



- 1kg Wildgulasch
- 2 Esslöffel Wildgewürz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Esslöffel frische Thymianblättchen
- 150g Bacon in Streifen geschnitten
- 1 Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer
- 300g Pfifferlinge
- 400g braune Champignons
- 1 Karotte geraspelt
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1 große Zwiebel in Würfel geschnitten
- 1 Esslöffel Mehl
- 300ml Weißwein
- 500ml Brühe
- 1 Esslöffel Preiselbeeren
- 200g Maronen gekocht und geschält

Als erstes bratet Ihr den Speck an, um das Fett auszulassen. Dann gebt Ihr die Champignons dazu und bratet sie auch etwas an.

Als nächstes entnehmt Ihr die Champignons und den Bacon aus dem Fett um dann in dem Fett das Wildgulasch, die Karottenraspel und die Zwiebeln für den Jägertopf anzubraten. Wenn das Fleisch leicht angebraten ist gebt Ihr das Tomatenmark und das Mehl hinzu und bratet das Fleisch noch kurz weiter. Als nächstes gießt Ihr den Wein und die Brühe in den Dutch Oven und gebt das Wildgewürz, das Lorbeerblatt, den Pfeffer und den Thymian zum Fleisch dazu.

Das Ganze lasst Ihr jetzt schmoren und gebt eine halbe Stunde bevor der Jägertopf fertig ist den Bacon, die Champignons, die Pfifferlinge und die Maronen dazu. Bei und hat der Jägertopf ca. 1,5 Stunden geschmort.

Ganz zum Schluss holt Ihr noch das Lorbeerblatt heraus, rührt die Preiselbeeren ein und schmeckt den Jägertopf ab.

## Krustierte Wildschweinkeule mit Rosenkohl und Laugenknödel



Die Keule wird gesäubert und mit Wein, Wasser, Lorbeer, Gewürzen usw. gekocht, in der Brühe ausgekühlt, dann herausgenommen. Indessen hat man 100 g Butter mit 2-3 ganzen Eiern schaumig gerührt, einen Teelöffel Zimt, einen Essl. Zucker und sechs Essl. Schwarzbrot zugefügt. Die Masse streicht man gleichmäßig dick über die Keule, die in eine flache Pfanne mit etwas von der Brühe getan und knusprig braun gebraten wird. Die Soße wird entfettet, mit 250 g Hagebuttenmarmelade verkocht, gegebenenfalls gebunden und beim Anrichten dazu gegeben.

Für die Laugenknödel das Laugengebäck in feine Scheiben schneiden, mit der warmen Milch übergießen und einweichen lassen. Die Zwiebeln schälen, fein schneiden und in der Butter glasig dünsten. Die Petersilie zugeben, sofort vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Brotmasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Eier und die Zwiebeln hinzufügen und unterrühren. Die Masse einige Minuten durchziehen lassen und 12 gleichmäßige Knödel daraus formen. Dabei die Hände mit etwas kaltem Wasser anfeuchten. Die Knödel in siedendes Salzwasser geben, die Hitze reduzieren und in 12 bis 15 Minuten gar ziehen lassen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaum- oder Lochkelle entnehmen und anrichten.

Den frischen Rosenkohl (je nach Aussehen) von den äußeren Blättern befreien, den Strunk kreuzförmig einschneiden und in Salzwasser mit etwas Muskatnuss garziehen. Beim Anrichten mit ein paar gerösteten Mandelblättern garnieren.

### Keule:

1 Kilogramm	Wildschweinoberschale , ohne Knochen
100 Gramm	Zwiebeln
100 Gramm	Möhren
100 Gramm	Lauch
0.5 x	kleine Sellerieknolle
	Lorbeer
	ganzer schwarzer Pfeffer
	Salz
	milder Rotwein
2 x	Eier , evtl. 3
100 Gramm	Butter
30 Gramm	Zucker
	Zimt
2 x	Scheiben Schwarzbrot
250 Gramm	Hagebuttenmarmelade

### Laugenknödel:

500 Gramm	Laugengebäck
250 Milliliter	Milch
80 Gramm	Zwiebeln
40 Gramm	Butter
2 Esslöffel	fein geschnittene Petersilie
	Salz
	weißer, frisch gemahlener Pfeffer
2 x	Messerspitzen Muskatnuss
	eventuell 2-3 Eier

### Gemüse:

800 Gramm	frischen Rosenkohl
	Muskatnuss
	Mandelblätter zum Garnieren

## Makkaroni-Auflauf mit Wildschweinhack



1. Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze 200 Grad Celsius). Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Hackfleisch dazu geben und anbraten. Hack mit Salz, Pfeffer und 1 EL Oregano würzen und beiseite stellen.
2. Nudeln bissfest garen. 2 EL Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl hinzufügen und unter Rühren anschwitzen. Milch hinzugießen, gut durchrühren, damit keine Klumpen entstehen. Aufkochen lassen, Lorbeerblätter hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblätter entfernen.
3. Die beiden Käsesorten bis auf eine Handvoll unter die Soße rühren und schmelzen lassen. Abgetropfte Nudeln, Hack und Tomaten mit der Soße mischen und in eine Auflaufform geben. Restlichen Käse darüber verteilen. Im Ofen ca. 30 Minuten fertig backen. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel hinzufügen und knusprig rösten. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Oregano würzen. Über den fertig gebackenen Auflauf geben.

## MARINierter Wildschweinbraten im Dutch Oven



1 kg Wildschweinschwenkbraten  
oder Schweinebraten, am Stück  
1 Flasche Bier  
ca. 1/2 Flasche Olivenöl  
2 Bund Lauchzwiebeln, geschnitten  
8 mittelgroße Tomaten, geschnitten  
2 Paprika, geschnitten  
1 kg Kartoffeln, geschält und in Spalten  
geschnitten  
4 Knoblauchzehen, ganz  
Pfeffer, Salz  
2-3 Spritzer Honey BBQ Sauce  
2 Spritzer sehr scharfe Chilli-Sauce

Alle Zutaten für den Wildschweinbraten bis auf die Kartoffeln 24 Stunden lang im Topf ziehen lassen. Dann 2,5 bis 3 Stunden mit 12 Kohlebriketts oben und 9 Briketts unten schmoren.

45 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffel-Spalten hinzufügen.

## mediterrane Wildschweinkeule mit Bandnudeln und frittiertem Salbei



3 Kilogramm	Wildschweinkeule
4 Zweig	Thymian
4 Zweig	Rosmarin
4 Zweig	Salbei
4 Zehe	Knoblauch
12 x	Pimentkörner
12 x	Gewürznelken
20 x	Wacholderbeeren
1 Esslöffel	Pfefferkörner
2.5 Esslöffel	grobes Meersalz
1 x	Orange
100 Milliliter	Olivenöl
200 Milliliter	Weißwein , trocken
300 Milliliter	Gemüsebrühe
2 Teelöffel	Honig
1 Teelöffel	Holunderbeergelee
1 Packung	Bandnudeln

1. Am Vortag die Keule von Sehnen und Silberhäuten weitestgehend befreien. Thymian, Rosmarin und Salbei kleinblättrig schneiden. Wacholderbeeren, Pimentkörner, Nelken, Pfefferkörner und Salz grob mösern. Kräuter und Gewürze mit Abrieb einer halben Orange, Honig und Olivenöl mischen. Die Keule intensiv mit der Marinade einreiben und in einem Vakumierbeutel einschweißen. Über Nacht marinieren.
2. Die Keule aus dem Beutel nehmen, die Marinade mit einem Messer abstreifen und in einer Schale auffangen (nicht wegschütten).
3. Das Fleisch in einem Bräter beidseitig anbraten. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen. Nun die Marinade in den Bräter geben, abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad Celsius auf der mittleren Schiene für zirka drei Stunde schmoren lassen. Gelegentlich mit dem Sud übergießen. Ein Bratenthermometer hilft, die Kerntemperatur zu bestimmen. Bei 85 Grad Celsius ist die Wildschweinkeule gar.
4. Nun das Fleisch aus dem Bräter nehmen und im ausgeschalteten Ofen kurz ruhen lassen. Den Sud mit einem Pürierstab sämig mixen. Etwas Holunderbeergelee unterrühren und abschmecken.
5. Die Bandnudeln wie gewohnt kochen. Für die Garnitur einige Salbeiblätter für zirka 20 Sekunden frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Meersalz bestreuen.
6. Nun den Braten anschneiden und servieren.

## Rotkohlsalat mit Wildschweinrücken



400 Gramm	Wildschweinrücken , ausgelöst
1 x	Rotkohl , kleiner Kopf
1 x	Avocado
100 Gramm	Kirschtomaten
1 x	Orange , Saft
1 Esslöffel	Honig , flüssig
1 Esslöffel	Sojasoße
1 Teelöffel	Senf
1 x	Olivenöl
1 Stück	Butterschmalz
1 x	Salz und Pfeffer
1 Stück	Fetakäse
1 Teelöffel	Zitronensaft

1. Wildschweinrücken von Sehnen und Silberhaut befreien. In Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend salzen und pfeffern. Nun den Rücken in der Pfanne im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Celsius für zirka 20 Minuten backen.
2. Die äußeren Blätter vom Rotkohl entfernen. Den Kopf halbieren, vierteln und nun in dünne Streifen schneiden.
3. Kirschtomaten halbieren.
4. Avocado halbieren und Kern entfernen. Nun die Schale ablösen und die Avocado in gleichmäßige Streifen schneiden. In Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern.
5. Dressing: Drei Esslöffel frisch gepresster Orangensaft, ein Esslöffel Sojasoße, ein Esslöffel flüssiger Honig, ein Teelöffel Senf, ein Teelöffel Zitronensaft und ein Esslöffel Olivenöl gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Rotkohl, Tomaten und Avocado auf Teller anrichten. Mit Dressing beträufeln und nochmals salzen und pfeffern. Wildschweinrücken in Scheiben schneiden, auf den Salat geben und mit dem Bratensaft beträufeln. Fetakäse in der Hand zerreiben und über den Salat krümeln.

## Shepherd's Pie mit Wildschweinhack



500 Gramm	Wildschweinhack
1 x	Zwiebel
2 Zehe	Knoblauch
2 x	Möhren
1 Tasse	Erbsen , tiefgefroren
2 Esslöffel	Olivenöl
2 Esslöffel	Tomatenmark
100 Milliliter	Rotwein
400 Milliliter	Wildfond
1 Kilogramm	Kartoffeln , mehlig kochend
125 Gramm	Butter
3 Esslöffel	Milch
60 Gramm	Käse , gerieben
1 Schuss	Worcestersauce

1. Zwiebel, Knoblauch und Möhren putzen, fein würfeln und in etwas heißem Öl anschwitzen. Wildschweinhack dazugeben und kurz mitbraten. Tomatenmark und Worcestersauce dazugeben und unter das Hack rühren. Mit Wein ablöschen und aufkochen lassen. Dann den Wildfond zugeben und bei kleiner Hitze knapp 30 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die TK-Erbsen dazugeben.

2. Ofen auf 175 Grad Celsius vorheizen. Kartoffel schälen und in Salzwasser gar kochen. Abseihen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse zurück in den Topf drücken. Butter, Milch und Käse unterrühren bis sich alle Zutaten verbunden haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Auflaufform einfetten. Wildschweinhack einfüllen und glattstreichen. Anschließend das Kartoffelpüree darüber verteilen. Auflaufform in den Ofen schieben und zirka 25 Minuten backen, bis das Kartoffelpüree anfängt, eine braune Kruste zu bekommen.

## Wildschweinfilet mit Rhabarber und Spargel



500 Gramm	Wildschwein-Rücken
8 x	weiße Spargelstangen , geschält
8 x	grüne Spargelstangen
4 x	Rhabarberstiele , gewaschen, mit Schale
1 x	Bio-Zitrone
500 Milliliter	Gemüsebrühe
1 Schuss	Sahne
1 Schuss	Rotwein
2 x	Zwiebeln
5 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin
2 Zweig	Thymian
1 Esslöffel	Liebstockel , getrocknet
1 x	Salz und Pfeffer
4 Esslöffel	Sonnenblumenöl
2 Esslöffel	Honig
2 Esslöffel	Paprikapulver

1. Die Oberfilets kalt abbrausen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend marinieren und einige Stunden ziehen lassen: Für die Marinade vier Esslöffel Öl, zwei Esslöffel Honig, zwei Esslöffel Paprikapulver, etwas Salz und Pfeffer verrühren und zusammen mit dem Fleisch in einen wiederverschließbaren Gefrierbeutel geben, durchkneten – fertig!

Grundsätzlich gilt: Je länger es in der Marinade zieht, desto intensiver der Geschmack.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die marinierten Fleischstücke darin langsam bei mittlerer Hitze rundum anbraten, danach auf einem Teller beiseite stellen. Zwiebeln und Knoblauch in dieselbe Pfanne geben und ebenfalls kurz anbraten. Mit dem Wein ablöschen und der Brühe aufgießen. Alles kurz stark aufkochen, sodass die Flüssigkeit etwas reduziert wird. Ofen auf 200 °C Umluft aufheizen.

3. Zum Schluss die Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Dann die Kräuter dazugeben und die weißen Spargelstangen nebeneinander in den Sud legen. Der Spargel sollte leicht bedeckt sein! 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

4. Alles in eine Auflaufform geben. Nun die Oberfilets auf die Spargelstangen legen und die Zitronenscheiben neben dem Fleisch platzieren. Alles für rund 15 Minuten auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen garen.

5. Zuletzt die Rhabarberstücke und den grünen Spargel zum Fleisch in die Auflaufform legen – mit dem Sud ein wenig benetzen und noch mal für 5 – 7 Minuten in den Ofen geben.

# Wildschweingulasch



Gulaschfleisch , Schulter oder Wade, golfballgroß schneiden.  
8 Zwiebeln , Gern auch 10.  
5 Knoblauchzehen  
1 EL Paprikapulver , süß und scharf, am besten nicht entölt, also frisch aus Ungarn.  
75 cl Rotwein , ausschließlich für das Gericht  
1 Bündel frischer Rosmarin , viel!  
1 Bündel frischer Majoran , viel!  
Salz , eine gute Prise  
Pfeffer  
Zucker , angemessen  
Schweineschmalz , wenn vorhanden: Wildschweinschmalz

1. Die Zwiebeln schälen und mit einem scharfen Messer grob würfeln. Schweineschmalz in einem großen Topf schmelzen und die Zwiebeln darin langsam Farbe annehmen lassen, bis sie goldbraun karamellisiert sind. Das braucht Zeit, die nehme man sich. Die Zwiebeln brauchen gute 20 Minuten, nach 15 Minuten den Knoblauch in ganzen Zehen zugeben und ab jetzt immer regelmäßig, am besten ständig umrühren.

2. Sind die Zwiebeln karamellisiert, den Topf vom Feuer nehmen und die Zwiebel-Knoblauchmischung mit einem Stabmixer fein pürieren.

3. Das Fleisch und die Gewürze zugeben, mit dem Rotwein aufgießen. Und dann: einfach drei bis vier Stunden auf kleiner Flamme simmern lassen, die erste Stunde zugedeckt, dann offen. Sollte das Fleisch ansitzen, etwas Wasser zugeben.

4. Das sehnige Fleisch der Wade und der Schulter gibt Geschmack, die Sehnen lösen sich während des Kochvorgangs auf. Die pürierten Zwiebeln geben der Soße Sämigkeit, Bindung und Stand. Wer es ganz richtigmachen will, bereitet das Gulasch am Vortag vor und wärmt es am Tag danach auf.

5. Der Rest Gulaschsoße mit nur noch wenig Fleisch drin (der Österreicher spricht von „Saft“) wird übrigens sorgfältig aufgehoben. Am nächsten Tag erwärmt man darin ein oder mehrere Paar erstklassige Wiener Würstchen und serviert sie als „Würstel im Saft“. Wer das einmal gegessen hat, der weiß, dass Gulasch nur eine Vorstufe zum Paradies ist.

# Dutch Oven Wildschweingulasch



- 1 kg Wildschweingulasch
- 1 kg Frische Champignons
- 1 kg Zwiebeln
- 1 kg Kartoffeln / Festkochend
- 440 ml Wildfond
- 500g Baconwürfel
- 200g Preiselbeeren aus dem Glas
- Wildgewürz deiner Wahl
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Birnen
- 1 Flasche 0,5L Schwarzbier
- 150g Schweineschmalz

Als erstes scheiden wir die Zwiebeln, Knoblauchzehen in feine Würfe und Kartoffeln und Birnen in Mundgerechte Stücke. Das ist an Vorbereitung und Schnippelarbeit alles. Das Wildschweingulasch kommt vom Wilden Heinrich in passenden Stücken und kann direkt verwendet werden. Die Feuerstelle ist eingehitzt also starten wir mit dem schmelzen von ca. 150g Schweineschmalz im Dutch Oven. Hier der ft9 von Petromax.

Nach dem das Schmalz soweit ist braten wir das Gulasch scharf an. Nicht zulange, nur bis wir die gewünschten Röstaromen bekommen. Erst dann geben wir den Bacon hinzu und lassen diesen mit dem Fleisch zusammen kurz brutzeln. Nach ca. 10 Min bei guter Hitze kommen dann die Zwiebeln und der Knoblauch hinzu. Wenn die Zwiebeln leicht glasig werden löschen wir alles mit dem Bier ab und lassen alles ein bisschen einkochen.

Als nächsten Schritt geben wir jetzt die Champignons hinzu. Je nach Größe der Pilze können diese ganz oder in Scheiben in den den Dutch Oven wandern. Wenn die Pilze eine Zeit mit gegart haben und etwas an Größe verloren kommen jetzt die Preiselbeeren, die Birnenstücke und die Kartoffeln mit in den Dopf. Zum Würzen kommen ca. 3 gute TL Wildgewürz hinzu.

Nachdem dann alles gut miteinander verrührt ist kommt der Deckel auf den Dutch Oven und das Wildschweingulasch kann ca. 1-1,5 Std. bei mittlerer Hitze über dem Feuer weiter garen. Wildschweingulasch passt tatsächlich zu jeder Jahreszeit und als Beilage empfehle ich ein frisches **Bannock - Brot der Cowboys**. Deftig, herzhaft und „Sau“ lecker.

Für 4 Personen

## Wildschweingulasch mit Cranberrys und Schokolade



250 g Zwiebeln  
250 g kleine Champignons  
2 Karotten  
5 EL neutrales Öl  
1 EL Tomatenmark 3-fach  
750 g Wildschweingulasch  
etwas Salz, Pfeffer, Zucker  
1 gestrichener EL Mehl  
1/2 l Rotwein  
1 Lorbeerblatt  
60 g getrocknete Cranberrys  
30 g Zartbitterschokolade mind. 70%

1. Zwiebeln schälen und längshalbieren. Champignons putzen und mit Küchenpapier abreiben. Karotten schälen, waschen und klein würfeln.
2. Grill mit dem Dutch Oven für direkte Hitze (200°) vorheizen.
3. 2 EL Öl im Dutch Oven erhitzen, Fleisch darin snehmen.
4. 2 EL Öl im Topf erhitzen, Pilze darin anbraten, herausnehmen
5. Zwiebeln und Möhren im restlichen Bratfett andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, das Fleisch und Tomatenmark dazu geben, Mehl darüber stäuben und 1–2 Minuten anschwitzen lassen.
6. Mit Rotwein ablöschen und Lorbeer zufügen.
7. Das Gulasch zugedeckt ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.
8. Cranberrys dazugeben und weitere 20 Minuten schmoren lassen.
9. Schokolade grob hacken, im Gulasch schmelzen, Champignons zugeben und erhitzen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Wildschwein-Haxe aus dem Dutch Oven



2 x	Wildschwein-Haxe , vom Überläufer (45kg)
1 x	Gewürzmischung , Ankerkraut BBQ Butter
1 x	Rote Zwiebel
650 Gramm	mildes Sauerkraut
250 Milliliter	Weißwein , trocken
1 Esslöffel	Butterschmalz

1. Wildschwein zerwirken. Beim Hinterlauf das Kniegelenk zwischen Wadenbein und Oberschenkelknochen durchtrennen. Damit das Gericht etwas größer und deftiger wird, einen Teil der Keule mit zur Haxe schneiden.

2. Die Haxe weitestgehend von Sehnen und Silberhaut befreien. Nun mit der Gewürzmischung intensiv einreiben und für zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

3. 22 Holzkohlebriketts im Kohleanzünder erhitzen. Zehn Briketts unter dem 6er Dutch Oven platzieren, zwölf Stück auf dem Deckel.

4. Einen Esslöffel Butterschmalz in den Topf geben. Eine gehackte Zwiebel und das Sauerkraut hinzugeben. Mit trockenem Weißwein aufgießen bis das Kraut bedeckt ist. Nun die Haxen auflegen und den Topf verschließen.

5. Die Zubereitungsdauer ist von der Art der Kohle und des Dutch Ovens abhängig. Nach zirka zwei bis zweieinhalb Stunden ist das Gericht fertig. Es ist kein Umrühren oder Nachwürzen nötig. Dazu passt ein Baguette oder Ofenkartoffeln.

Tipp: Den Deckel während des Garvorgangs nicht zu oft öffnen. Die Garzeit verlängert sich merklich.

## Wildschweinkeule aus dem Dutch Oven



1	2,0 – 2,5 Kg	Wildschweinkeule
1/2	Stück	Knollensellerie
2	große	Gemüsezwiebeln
		Karotten
		Knoblauchzehe
10	Stück	Heidelbeeren
4-5	Blätter	Lorbeerblätter
2-3	EL	Tomatenmark
200 ml	2	Rotwein
500 ml	1	Wildfond
etwas		Pflanzenöl
2-3	EL	Johannisbeergelee
etwas		Salz & Pfeffer zum würzen

Als erstes werden die Zwiebeln, Möhren und der Sellerie in 1 x 1 cm große Würfel geschnitten. Den Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln.

In der Zwischenzeit den Anzündkamin mit den Greek Fire Holzkohlebrikett befüllen und durchglühen lassen. Sobald die Briketts durchgeglüht sind, wird der Dutch Oven auf Temperatur gebracht. Sobald dieser richtig heiß geworden ist, etwas Öl hineingeben und die Wildschweinkeule von allen Seiten kräftig anbraten.

Sobald die Keule ringsum angebraten ist aus dem Dutch Oven nehmen und zur Seite legen. Nun das Gemüse in den Dutch Oven geben und kurz anbraten bis es etwas Farbe angenommen hat. Das Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls etwas anrösten lassen. Jetzt wird das Ganze mit einem Schuss Rotwein abgelöscht und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Dieser Vorgang kann 2-3 wiederholt werden.

Die Kräuter und den Johannisbeergelee hinzufügen und mit dem Wildfond auffüllen. Jetzt die Flüssigkeit mit Salz & Pfeffer abschmecken und die Wildschweinkeule auf das Gemüse gesetzt.

Nun den Dutch Oven mit dem Deckel schließen und einige Briketts auflegen, bis die Flüssigkeit anfängt leicht zu köcheln. Jetzt sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass sich immer ausreichend Flüssigkeit im Dutch Oven befindet und bei Bedarf mit Fond oder Rotwein auffüllen.

Die Garzeit des Fleisches richtet sich nach dem Gewicht und Größe der Keule, daher ist es recht schwer eine grobe Zeit anzugeben. Aber da das Fleisch sehr zart und mager ist, sollte darauf geachtet, dass die Wildschweinkeule auf die gewünschte Kerntemperatur gezogen wird. Für eine rosa Keule sollten ca. 58 Grad angepeilt werden. In unserem Fall es es ca. 70 Minuten gedauert.

Sobald die Temperatur erreicht ist, wird die Keule aus dem Dutch Oven genommen und in Alufolie zum ruhen eingewickelt. Nun wird die Flüssigkeit mit Hilfe einem Siebes in einen Topf gegeben und bei hoher Hitze reduziert. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, wird die Soße mit Salz & Pfeffer abgeschmeckt. Nun wird die Keule aufgeschnitten und mit der Soße serviert. Dazu passen ganz wunderbar selbstgemachte Knöpfe.

## Wildschweinkeule "Hubertusschmaus"



1 Kilogramm	Wildschweinkeule
1 x	Flasche trockener Rotwein
	Wasser
1 Esslöffel	Salz
1 x	große Zwiebel
	einige Pfefferkörner
	einige Wacholderbeeren
2 x	Lorbeerblätter
3 Esslöffel	Butterschmalz
	Butter zum Dünsten
3 x	Zwiebeln
3 x	Dosen Pfifferlinge
	Paprikapulver, Cayennepfeffer
3 Becher	Sahne
3 Esslöffel	Tomatenketchup
375 Gramm	Käse

Die Keule waschen, trockentupfen und bereitstellen. Wein, Wasser, Salz, die geviertelte Zwiebel und die Gewürze in ein Gefäß geben und gut vermengen. Die Keule zwei Tage zugedeckt beizen, herausnehmen und trockentupfen.

Schmalz erhitzen und das Fleisch darin bräunen. Eine Zwiebel aus der Beize dazu geben. Mit etwas Beize ablöschen und rund 90 Minuten garen. Danach das Fleisch erkalten lassen, in Scheiben schneiden und in eine feuerfeste Form schichten.

Die Butter erhitzen, eine fein gehackte Zwiebel glasig dünsten. Die Pfifferlinge dazu geben, erhitzen, mit Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen und auf dem Fleisch verteilen.

Die Sahne leicht schlagen, den Ketchup einrühren, mit dem Paprika und dem Cayennepfeffer abschmecken und auf dem Fleisch verteilen.

Den Käse darüberstreuen und im auf 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen 20 Minuten überbacken. Dazu reicht man Kartoffelgratin und feines Gemüse.

## Wildschweinlende aus der Feuerpfanne



2 x	Wildschweinlende , vom Überläufer (45kg)
1 x	Kohlrabi
3 x	Kartoffeln , mittelgroß
1 Packung	Zuckerschoten
1 Schuss	Sherry
300 Milliliter	Wildfond
1 Schuss	Sahne

1. Wildschweinlende weitestgehend von Sehnen und Silberhaut befreien. In gleichgroße Medaillons schneiden; zirka zwei Finger breit. Mit einem breiten Messer leicht flach klopfen und nach Belieben würzen. Im Grunde reicht etwas Salz aus.

2. Kartoffeln und Kohlrabi schälen und in gleichmäßig große Würfel, Zuckerschoten in Streifen schneiden.

3. Feuer entfachen (kein lackiertes, geöltes oder stark harziges Holz verwenden - gut geeignet ist Buchenholz). Ist ein ausreichend großes Glutbett entstanden, die Petromax Feuerpfanne (FP35) darüber platzieren.

4. Einen guten Schuss Rapsöl in die Pfanne geben und zuerst die Kartoffelwürfel anrösten. Sind diese leicht angebräunt, die Kohlrabiwürfel und Zuckerschoten hinzugeben. Haben auch diese Farbe genommen, die Wildschweinlende von beiden Seiten anbraten. Garzeiten können bei offenem Feuer nur schwer angegeben werden, da die Hitzeentwicklung stark variiert. Einfach permanent dabei bleiben und nachsehen.

5. Hat nun auch das Fleisch Farbe genommen, mit einem guten Schuss Sherry ablöschen. Anschließend mit zirka 300 Milliliter Wildfond auffüllen und einreduzieren lassen. Zwischenzeitlich mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Ist der Fond etwas eingekocht, einen guten Schuss Sahne unterrühren. Fertig ist die rustikale Wildschweinpfanne.

6. Bei der Auswahl der Beilagen kann nach Lust und Laune variiert werden: Zwiebeln, Paprika oder Zucchini passen sicherlich auch gut zum Rezept.

## Wildschweinnuss im Flanksteakstyle mit Tomatengemüse



1 x	Wildschweinnuss , zirka 600-700 Gramm
500 Gramm	Tomaten
200 Gramm	Fetakäse
4 Scheibe	Ciabatta
4 Esslöffel	Balsamico-Essig
2 Zehe	Knoblauch
2 Zweig	Rosmarin
8 Esslöffel	Olivenöl
100 Gramm	Oliven , Kalamata
50 Gramm	frischer Rucola

1. Ofen auf zirka 120 Grad Celsius vorheizen. Ciabattascheiben in Würfel schneiden. Fünf Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchzehen und ein Rosmarinzweig hinzugeben. Ciabattawürfel im Öl goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen.

2. Wildschweinnuss fein säuberlich parieren, dabei möglichst alle Silberhäute entfernen. Nuss entlang des Vlieses der Länge nach aufschneiden und flach aufklappen. Weitere Silberhäute entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Grillpfanne von beiden Seiten kräftig anbraten. Pfanne in den Ofen schieben und das Wildbret knapp 20 bis 30 Minuten im Ofen garen lassen.

3. Tomaten halbieren und in eine feuerfeste Form geben. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und den zweiten Rosmarinzweig dazugeben. Tomaten mit in den Ofen geben und anbraten lassen. Zehn Minuten vor Ende der Garzeit die Oliven und die Ciabattawürfel zu den Tomaten geben.

4. Wildschwein aus dem Ofen nehmen und warm stellen und gut fünf Minuten ruhen lassen. Fetakäse in Würfel schneiden, Tomaten aus dem Ofen nehmen und den Käse darauf verteilen. Nach Wunsch frischen Rucola über die Tomaten verteilen.

5. Wildschweinfleisch quer zur Faser dünn aufschneiden und zusammen mit den Tomaten servieren.

## Wildschweinrippchen in Limonen-Honigmarinade



2 Kilogramm	Wildschweinrippchen
100 Milliliter	Limonenöl
300 Gramm	Honig
10 x	frische Limonenblätter
1 x	Pökelsalz
3 Blatt	Lorbeerblätter
1 x	Pfeffer

### Wildschweinrippchen

Von einem Wildschwein (am besten ab 50 kg) die Rippchen auslösen. Je mehr Fleisch von Rücken oder Bauch an den Rippen verbleibt, umso mehr kommt auf den Teller.

### Marinade

Die Zutaten in einen Topf geben und auf dem Herd langsam auf zirka 45 Grad Celsius erwärmen, damit sich die ätherischen Öle lösen. Anschließend wieder abkühlen lassen. Jetzt die Rippchen marinieren und am besten im Vakuumbbeutel 24 Stunden kühl lagern.

### Zubereitung

Die Rippchen mit der Marinade in einen Bräter mit Deckel geben und bei zirka 80 Grad Celsius sechs bis sieben Stunden garen. Danach die Rippchen auf dem Grill anbräunen und nach Belieben knusprig rösten.

## Wildschweinrücken mit Feigen



1 Kilogramm	Wildschweinrücken
0 x	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Teelöffel	geriebener Salbei
1 Teelöffel	zerstampfte Wacholderbeeren
1 x	Zwiebel
2 x	Karotten
1 x	Lauch
0.25 Liter	Weißwein
0.25 Liter	gebundene Wildsauce
0.5 Becher	Sahne
50 Gramm	Walnusskerne
5 x	Feigen
2 Esslöffel	Bu oder Margarine
2 Esslöffel	Zucker
1 x	Glas Orangensaft
1 x	Peperoni
2 Esslöffel	Obstessig , bei Bedarf 3

Den Wildschweinrücken waschen und trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer, Salbei und den zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben. Das Schmalz in einem Bräter erhitzen und den Wildschweinrücken darin anbraten.

Die Zwiebel, die Karotten und den Lauch putzen, waschen, in Würfel schneiden, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Mit Weißwein und gebundener Wildsauce auffüllen.

Den Bräter verschließen und das Fleisch im auf 200 bis 220 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 80 bis 90 Minuten schmoren lassen. Nach Ende der Garzeit den Wildschweinrücken herausnehmen und das Fleisch auslösen.

Die Sauce aufkochen und abschmecken. Die Sahne einrühren und aufkochen lassen, die Walnusskerne dazu geben.

Die Feigen putzen und halbieren. Die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamelisieren lassen. Den Orangensaft angießen und den Zuckerkaramel loskochen. Die klein geschnittene Peperoni und den Obstessig in die Zuckerkaramelsauce rühren. Die Feigen dazu geben und kurz dünsten.

Die Sauce auf heiße Teller geben, den Rücken in Scheiben schneiden und darauf anrichten. Die Feigen dazu legen, ausgarnieren und servieren.

## Wildschweinrücken mit Spargel



1 x	Wildschweinrücken , ausgelöst
500 Gramm	Spargel
500 Gramm	Kartoffeln , festkochend
100 Gramm	Waldpilzmischung
100 Gramm	Rote Beete Sprossen
200 Milliliter	Wildfond
100 Milliliter	Rotwein
3 x	Zwiebeln
4 x	Knoblauchzehen
1 Teelöffel	Tomatenmark
1 Esslöffel	Creme Fraiche
2 x	Rosmarinzweige

### Wildschweinrücken:

Das ausgelöste Filet von Sehnen und Silberhaut befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zusammen mit den halb geschnittenen Zwiebeln von allen Seiten scharf anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und anrösten. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Den angebratenen Knoblauch, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Wildfond hinzugeben und zum Kochen bringen. Die Pfanne abdecken und bei niedriger Temperatur zirka 30min kochen lassen. Für die letzten Minuten einen frischen Rosmarinzweig hinzugeben.

### Sauce:

Den Bratenfond durch ein Sieb geben. Im Topf erhitzen und je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gewässerten Pilze hinzugeben und schonend erwärmen. Mehl oder Saucenbinder einstreuen bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Anschließend mit Creme Fraiche, einem Löffel Preiselbeergelee oder Honig verfeinern.

### Spargel:

Den Weißen Spargel schälen und die verholzten Enden abschneiden (bei Grünen Spargel entfällt das Schälen). Den Spargel in reichlich Salzwasser, unter Zugabe von einem Teelöffel Zucker, auf kleiner Flamme zirka 8 Minuten kochen.

Margarine in einer Pfanne zergehen lassen. Semmelmehl unterheben und leicht anrösten. Zum Anrichten die Brösel und die Rote Beete Sprossen auf den Spargel geben.

### Rosmarinkartoffeln:

Kleine, Wachtelei-große Kartoffeln schälen und in Salzwasser zirka 10 Minuten kochen. Die abgetropften Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Sparsam mit Rapsöl begießen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebelringen und gerupftem Rosmarin bedecken. Bei 200 Grad zirka 30 Minuten backen bis die Kartoffeln goldgelb sind.

# WILDSCHWEIN- SCHMORBRATEN MIT KARTOFFELN IM PANCETTA- MANTEL



- 1 kg Wildschweinschulter (oder Wildschweinkeule ohne Knochen)
- 1 Scheibe Pancetta à 100 g
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Möhren
- 50 g Ingwer
- 300 g Knollensellerie
- 20 schwarze Pfefferkörner
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Stange Zimt
- 100 g getrocknete Pflaumen
- 2 Zweige Thymian
- 2 Flaschen IPA oder Bockbier
- 12 kleine, gleich große Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Rosmarin
- 12 Scheiben Pancetta

## TAG 1:

Die Holzkohle im Grill anzünden und auf 250 °C erhitzen. In der Zwischenzeit das Schulterstück in 2 cm und den Pancetta in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, dann die Schalotten in Ringe und den Knoblauch in Scheibchen schneiden. Die Möhren waschen und den Ingwer schälen und beides in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Knollensellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Pfefferkörner in einem Mörser zerstampfen. Den Dutch Oven auf den Rost stellen, den Deckel des Grills schließen und warten, bis der Topf heiß ist. Zuerst Sonnenblumenöl und danach die Pancetta-Würfel und die Schalottenringe zugeben und alles anbraten, bis die Schalotten glasig sind. Nun die Wildschweinschulter zugeben und von allen Seiten goldbraun anbraten. Knoblauch, Möhren, Ingwer, Knollensellerie, Pfefferkörner, Zimtstange, Pflaumen und Thymianzweige zugeben. Alles gut vermischen und mit Bier aufschütten. Den Deckel des Grills schließen und die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Den Grill auf eine Temperatur von ca. 120 °C bringen. Etwa 4 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Nach 4 Stunden kontrollieren, ob das Fleisch bereits weich ist (falls nicht, noch länger garen lassen). Den Deckel vom Dutch Oven abnehmen und den Deckel des Grills schließen. Noch 15 bis 20 Minuten schmoren lassen, sodass die Flüssigkeit einkocht. Den Dutch Oven aus dem Grill herausnehmen und abkühlen lassen. Den Topf mit dem Deckel schließen und in den Kühlschrank stellen.

## TAG 2:

Die Holzkohle im Grill anzünden und auf 180 °C erhitzen. Den Dutch Oven aus dem Kühlschrank nehmen. Inzwischen die Kartoffeln waschen und den Knoblauch zerdrücken. Beides in einen Topf geben, 1 l Wasser, 20 g Salz und Rosmarin zugeben und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln in ca. 15 Minuten garen. Die Kartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen. Den Dutch Oven mit Deckel auf den Rost stellen und den Schmorbraten in ca. 25 Minuten erwärmen. Jede Kartoffel mit einer Scheibe Pancetta umwickeln. Die Kartoffeln neben den Dutch Oven auf den Rost legen und von allen Seiten grillen, bis der Speck goldbraun und knusprig ist. Den Dutch Oven und die Kartoffeln aus dem EGG herausnehmen. Den Wildschwein-Schmorbraten auf den Tellern anrichten oder den Gusseisentopf auf einer feuerfesten

# Wildschweinragout aus dem Dutch Oven



## Zutaten des Grillrezeptes

1 kg Wildschwein (Rippen oder Schultern)  
30 g getrocknete Pfifferlinge (zur Saison gerne auch 200-250g frische Pfifferlinge)  
2-3 EL Preiselbeeren  
1 große Zwiebel  
125g Speckwürfel  
200 ml Wildfond  
250 ml Schlagsahne  
Salz  
Pfeffer  
Wildgewürz  
etwas Öl  
2-3 El Rotwein

1. Zuerst wird das Fleisch in 2-3 cm große Stücke geschnitten und die Zwiebel gewürfelt.
2. Die Speckwürfel und das Wildschweinfleisch zusammen mit etwas Öl im Dopf scharf anbraten. Wenn das Fleisch schön braun ist, gebt ihr die Zwiebeln dazu.
3. Sobald die Zwiebeln glasig sind, löscht ihr alles mit Rotwein ab und lasst diesen wenige Minuten einreduzieren. Nun könnt ihr den Wildfond hinzugeben. Zusätzlich kommen auch die Preiselbeeren, Salz, Pfeffer und Wildgewürz in den Dutch Oven. Tipp: Würzt lieber zu wenig als zu viel. Ihr könnt später noch richtig abschmecken.
4. Das Wildschweinragout darf nun ca. 60 – 80 Minuten schmoren. So wird es butterzart und saftig.
5. Sofern ihr getrocknete Pfifferlinge gekauft habt, müsst ihr diese ca. 60 Minuten lang in Wasser einlegen, bevor ihr sie garen könnt. Legt sie also früh genug ein. Sie werden am Ende des Schmorvorganges dem Ragout hinzugefügt.
6. Ca. 10 – 15 Minuten vor Ende Schmorvorgangs könnt ihr die Pfifferlinge, zusammen mit der Sahne, dem Ragout beimengen. Lasst es noch wenige Minuten weiter köcheln und schmeckt mit etwas Salz, Pfeffer und Wildgewürz ab.

## Barbecue-Wildschweinrücken mit Bacon



1.5 Kilogramm	Wildschweinrücken , ausgelöst
2 Esslöffel	Butter
6 Esslöffel	brauner Zucker
6 Esslöffel	Dijon-Senf
4 Esslöffel	Whiskey
30 Scheibe	Bacon
1 x	Limette
100 Gramm	Ketchup
1 Esslöffel	Worcestersauce
1 Esslöffel	Chiliflocken

1. Für die Marinade Butter, vier Esslöffel Zucker, vier Esslöffel Senf und Whiskey aufkochen und etwa drei Minuten köcheln. Topf anschließend kühl stellen. Den ausgelösten Rücken von Sehnen und Silberhäuten befreien, waschen, trocken tupfen. Anschließend waagrecht, bis auf zwei Zentimeter, durchschneiden und der Länge nach zwei Mal einschneiden.
2. Wildfleisch mit Butter-Whiskey einreiben. Aus dem Speck Gitter legen, Rückenstrang/-stränge mittig positionieren und eng einwickeln. Mit Küchengarn rund binden und zwei Stunden kalt stellen.
3. Für die Grillsoße die Limette heiß waschen, trocken reiben, Schale dünn abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Limettenschale und -saft, Ketchup, zwei Esslöffel Zucker, Worcestersauce, zwei Esslöffel Senf und Chiliflocken verrühren, aufkochen und etwa drei Minuten unter Rühren köcheln.
4. Einen Holzkohle-Grill zum indirekten Grillen vorbereiten. Dafür die Kohle entweder auf einer Seite des Kohlekorbes legen und das Grillgut auf die andere Seite oder aber einen Kohlering um das Grillgut bauen. Fleisch von beiden Seiten bei hoher Hitze rund eine Minute scharf anzubraten und dann bei indirekter Hitze garen. Ein Fleischthermometer hilft, den perfekten Garpunkt (80 °C Kerntemperatur) zu bestimmen. Zwischendurch wenden.
5. Die letzten 20 Minuten den Rücken mit Grillsoße immer wieder dünn einstreichen. Fertigen Rücken vom Grill nehmen, in Alufolie einschlagen und vor dem Servieren fünf Minuten ruhen lassen.

## Ćevapčići (kroatische Hackfleischklößchen)



800 Gramm	Wildschweinhack
2 Teelöffel	Bohnenkraut
1.5 Teelöffel	schwarzen Pfeffer
1 Teelöffel	Paprika Edelsüß
0 Prise	Salz
1 Einheit	Knoblauchzehen

Gewürze zum Fleisch geben  
Knoblauch fein hacken und ebenfalls zum Hack geben  
Zutaten in einer Schüssel gut vermengen  
über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen  
längliche Röllchen formen  
auf dem Grill knusprig braun braten

## Feurige Wildschweinrippchen



3 Kilogramm	Wildschweinrippchen
0 x	Salz
0 x	Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel	geschrotete Pfefferkörner
2 Esslöffel	geriebene Zitronenschale
2 Esslöffel	Majoran
4 x	Knoblauchzehen
1 Tasse	Olivenöl
1 Tasse	Pusztasauce
2 x	Zwiebeln
0.5 Tasse	Honig
4 Esslöffel	geriebener Meerrettich
1 Tasse	gehackte Kräuter

Die Rippchen waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Pfefferkörner, die Zitronenschale, den Majoran und die geschälten und fein gehackten Knoblauchzehen in das Öl einrühren und die Wildschweinrippchen damit bestreichen. Im Kühlschrank zugedeckt zwei Stunden ziehen lassen.

Die Wildschweinrippchen in den auf 220 Grad Celsius vorgeheizten Ofen geben und 20 bis 30 Minuten, je nach Stärke, garen.

In der Zwischenzeit die Pusztasauce mit den geschälten und fein gehackten Zwiebeln und dem Honig glatt rühren. Mit Essig, Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack mit Pfeffersauce nochmals schärfen.

Die gehackten Kräuter untermischen und die Sauce nach Ende der Garzeit gleichmäßig über die Wildschweinrippchen verteilen. Weitere 5 bis 10 Minuten garen. Herausnehmen, die Rippchen in Stücke schneiden und servieren.

## Flammkuchen "Wilde Sau"



1 x	Wildschweinlende
500 Gramm	Spargel
300 Gramm	Mehl
1 Bündel	Rucola
1 Becher	getrocknete, eingelegte Tomaten
2 x	Zwiebeln
2 x	Knoblauchzehen
1 Packung	Pinienkerne
1 Becher	Crème Fraîche
1 Packung	Parmesankäse
1 Tasse	Rapsöl
30 Gramm	Hefe
1 Bündel	Gartenkresse

### Spargel:

Den Weißen Spargel schälen und die verholzten Enden abschneiden (bei Grünen Spargel entfällt das Schälen). Den Spargel in reichlich Salzwasser, unter Zugabe von einem Teelöffel Zucker, auf kleiner Flamme zirka 8 Minuten kochen.

### Wildschweinlende:

Die Lende von Sehnen und Silberhaut befreien. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zwiebeln in einer beschichteten Pfanne für zirka 5 Minuten scharf anbraten. Mit einer Tasse Wasser ablöschen und weitere 15 Minuten schmoren lassen.

### Teig:

Das Mehl mit zwei gehäuften Teelöffeln Salz, einem Teelöffel Zucker, einem Schuss Öl, 30 Gramm Hefe und 2 Tassen Wasser vermengen. Zu einem glatten Teig kneten und an einem warmen Ort zugedeckt für 30 Minuten gehen lassen. Anschließend dünn ausrollen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, unbelegt, für zirka 10 Minuten backen.

Den vorgebackenen Flammkuchen mit Crème Fraîche bestreichen und mit Zwiebeln und Knoblauch belegen. Erneut für 10 Minuten in den Backofen. Der Flammkuchen ist fertig wenn sich der Rand leicht bräunlich färbt.

Den gebackenen Teig mit dem frisch gekochten, abgetropften Spargel belegen. Die warme Wildschweinlende in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Teig geben. Mit getrockneten, eingelegten Tomaten, Rucolasalat, angerösteten Pinienkernen, Parmesankäse und Gartenkresse verfeinern.

## Flammkuchen mit Wildschweinsalami



100 Gramm	Wildsalami , dünn aufgeschnitten
2 x	Frühlingszwiebeln
2 Esslöffel	Granatapfelkerne
100 Gramm	Mozarella
3 Esslöffel	Pinienkerne
1 x	Flammkuchenteig
1 Becher	Schmand
2 Löffelspitze	Worcestersauce
2 Teelöffel	Orangensaft , frisch gepresst
1 Teelöffel	Orangenzeste
1 Bündel	Petersilie
1 x	Salz und Pfeffer
1 Zweig	Kirschtomaten

1. Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Schmand mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Orangensaft und Orangenzeste vermengen und gut abschmecken.

2. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Flammkuchenteig ausrollen und dünn mit dem Schmand bestreichen. Mit Tomatenscheiben, Frühlingszwiebeln und etwas klein gezupftem Mozzarella belegen. Flammkuchen in den Ofen schieben.

3. Nach ein paar Minuten herausnehmen mit der Wildschweinsalami belegen. Anschließend den Flammkuchen im Ofen fertig backen. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten bis sie goldbraun sind. Flammkuchen mit Pinien- und Granatapfelkernen bestreuen und mit Petersilie garnieren.

## Flammkuchen mit Wildschweinsalsiccia



220 Gramm	Mehl
3 Esslöffel	Olivenöl
1 x	Eigelb
0.5 Teelöffel	Salz
100 Milliliter	Wasser , warm
4 x	Wildschweinsalsiccia
200 Gramm	Joghurt
100 Gramm	Schmand
300 Gramm	grüne Prinzessbohnen
1 Packung	getrocknete Tomaten in Öl
1 x	Orange
1 x	Limette
1 Prise	Muskat
2 Esslöffel	Salz und Pfeffer

1. Mehl, Öl, Wasser, Salz und das Eigelb gründlich miteinander verkneten und etwas ruhen lassen. Teig in vier gleichgroße Teile teilen und auf einer leicht bemehlten Fläche dünn ausrollen.

2. Backofen auf 250 Grad Celsius vorheizen.

3. Joghurt mit Schmand vermischen, Orange und Limette heiß waschen. Etwas Abrieb von der Orange und der Limette nehmen und mit dem Joghurt vermischen. Salzen und pfeffern. Mit Muskat abschmecken und ein Esslöffel Olivenöl hinzugeben.

4. Die Bohnen schräg in hauchdünne Streifen schneiden. Kurz in kochendem Wasser blanchieren. Eiskalt abschrecken. Die Frühlingszwiebeln schräg anschneiden und mit den Bohnen vermischen. Einen Esslöffel Olivenöl dazugeben. Die getrockneten Tomaten auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

5. Flammkuchenböden auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen, mit dem Joghurt bestreichen und die Bohnen darauf verteilen. Tomaten nach Bedarf halbieren und gleichmäßig auf dem Flammkuchen verteilen. Das Brät aus der Salsiccia herausdrücken und in kleinen Portionen auf dem Flammkuchen verteilen. Sollten keine fertigen Salsiccia vorrätig sein, etwas Wildschweinhack (zirka 300 Gramm) mit einem halben Teelöffel Fenchelsaat, etwas Paprikapulver, Pfeffer, Salz und einer Messerspitze Chiliflocken verrühren, zu kleinen Kugeln formen und auf den Flammkuchen verteilen.

6. Die Flammkuchen für zirka acht bis zehn Minuten backen.

## Frittata mit Wildschwein-Speck und Pfifferlingen



60 Gramm	Räucherspeck vom Wildschwein
80 Gramm	Pfifferlinge
1 Bündel	Schnittlauch
1 x	Paprika
225 Gramm	Mozzarella
5 x	Eier
1 x	Salz und Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver, edelsüß

1. Wildschwein-Speck, Paprika, Pfifferlinge und Mozzarella in gleichmäßig große Würfel schneiden. Den Schnittlauch fein hacken.
2. Fünf Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
3. Nun die Würfel unterheben und gut vermischen.
4. In einer beschichteten Pfanne für zirka drei bis vier Minuten anbraten bis das Ei anfängt zu stocken.
5. Nun im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Celsius für weitere fünf bis sechs Minuten backen bis das Ei fest ist.
6. Die Frittata halbieren und mit Brot und etwas Kräuterquark anrichten.

## Gebratener Reis mit Wildschweinfilet



500 Gramm	Wildschweinfilet
300 Gramm	Basmati-Reis
2 x	Lauchstangen
4 x	Möhren
2 Esslöffel	Rapsöl
6 x	Eier
6 Esslöffel	Sojasoße
1 Esslöffel	Sambal Oelek
1 x	Salz und Pfeffer

1. Reis in kochendem Salzwasser garen lassen. Möhren und Lauch waschen, putzen und in dünne Ringe bzw. Scheiben schneiden. Wildschweinfilet parieren und in dünne Streifen schneiden.

2. Reis abgießen und mit kaltem Wasser abbrausen. Abtropfen lassen. Öl in einem Wok erhitzen und das Wildschweinfilet bei starker Hitze drei bis vier Minuten anbraten. Filet aus dem Wok nehmen.

3. Gemüse in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze drei bis vier Minuten anbraten. Reis und Filet zugeben und zirka drei Minuten weiterbraten. Eier in einer Rührschüssel aufschlagen und mit der Sojasauce verquirlen. In die Pfanne geben und ständigem Rühren anbraten. Sambal Oelek hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Gefüllte Wildschweinlendchen



2 x	große Wildschweinlendchen
0 x	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Teelöffel	Majoran
1 Teelöffel	Thymian
2 Esslöffel	mittelscharfer Senf
2 Esslöffel	Preiselbeermarmelade
8 x	dünne Scheiben durchwachsener, geräucherter Speck oder roher Schinken
100 Gramm	Edelpilzkäse
0 x	Außerdem je:
2 Esslöffel	Honig, Tomatenketchup und Essig
1 Esslöffel	Kräuter der Provence
4 Cl	Weinbrand
0 x	Sauce:
1 x	Zwiebel
400 Gramm	frische Waldpilze
1 x	Glas Rotwein
0.375 Liter	gebundene Wildsauce
1 Schuss	Sahne

Die Lendchen waschen und trockentupfen. Der Länge nach so halbieren, daß die beiden Hälften noch zusammenhängen.

Ein Lendchen auf eine Arbeitsfläche legen, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den Majoran, den Thymian, den Senf und die Preiselbeeren miteinander vermischen und die Lendchen damit bestreichen.

Die Hälfte des Specks darauf legen und den in Scheiben geschnittenen Edelpilzkäse darüber verteilen. Die restlichen Speckscheiben auflegen. Nun das zweite Lendchen auseinanderklappen und damit abdecken. Mit Küchenschnur zusammenbinden, nochmals salzen und pfeffern.

Fett erhitzen und die Lendchen darin Farbe nehmen lassen, im auf 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten garen.

Den Honig, den Ketchup, den Essig, die Kräuter der Provence und den Weinbrand miteinander verrühren und kurz vor Garende über die Lendchen streichen.

Die gehackte Zwiebel glasig schwitzen. Die klein geschnittenen Pilze zugeben und mitschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und mit der Wildsauce auffüllen. Die Sauce mit der Sahne verfeinern.

Die Lendchen anrichten, mit der Sauce und den Pilzen servieren.

## Gefüllte Wildschweinschnitzel in Sesampanade



500 Gramm	Wildschweinschnitzel , z.Bsp. aus der Oberschale
150 Gramm	Mozarella
3 Esslöffel	Pistazienkerne
3 Scheibe	Porcettaschinken
3 x	Eier
100 Gramm	Paniermehl
5 Esslöffel	Sesam
4 Esslöffel	Butterschmalz
1 Becher	Mehl
1 x	Salz und Pfeffer

1. Pistazienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, erkalten lassen und anschließend in einem Mixer fein hacken. Schinken und Mozzarella würfeln. Wildschweinschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie schön dünn klopfen, salzen und pfeffern.

2. Schnitzel auf der einen Seite mit ein paar Schinken- und Mozzarellawürfeln belegen. Pistazienkerne drüberstreuen. Schnitzel zuklappen und mit Holzspießchen fixieren.

3. Paniermehl in eine Schale geben und mit dem Sesam vermischen. Ofen auf 160 Grad vorheizen. Eier in einem tiefen Teller verrühren. Schnitzel vorsichtig zuerst in etwas Mehl wälzen, dann durch die Eier ziehen. Anschließend im Paniermehl von beiden Seiten panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten knusprig braten, anschließend im Backofen zirka 8-10 Minuten garen lassen.

## Gefüllter Wildschweinerücken mit Bärlauchpesto



800 Gramm	Wildschweinerücken
10 Scheibe	Bacon
2 Esslöffel	Rapsöl
2 Bündel	Bärlauch
1 Bündel	Petersilie , glatt
150 Gramm	Pinienkerne
200 Milliliter	Olivenöl
200 Gramm	Parmesan
1 x	Salz, Pfeffer und Zucker
300 Milliliter	Joghurt
1 Bündel	Minze
1 x	Zitronenabrieb

1. Pinienkerne vorsichtig goldbraun rösten, erkalten lassen. Fein hacken. Den Bärlauch und die Petersilie grob hacken und in ein geeignetes Gefäß füllen. Olivenöl hinzugeben. Mit einem Pürierstab die Kräuter pürieren. Pinienkerne und den Parmesan hinzugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken. Ist das Pesto zu flüssig, Olivenöl hinzugeben. Pesto etwas ziehen lassen.

2. Joghurt mit dem Abrieb der Zitrone verrühren. Minze hacken und zum Joghurt geben. Mit Salz, etwas Olivenöl, Pfeffer und Zucker abschmecken.

3. Ofen auf 160 Grad Celsius erhitzen. Wildschweinerücken parieren, der Länge nach aufschneiden (nicht ganz durchschneiden!). Beide Seitenteile nach links und rechts wegklappen. Die zur Seite geklappten Fleischteile wiederum der Länge nach einschneiden, um somit die Fleischfläche zu vergrößern. Mit Bärlauchpesto bestreichen und eng zusammenrollen. Mit der Schnittfläche nach unten legen. Leicht salzen und pfeffern. Mit Bacon umwickeln und den Wildschweinerücken mit der Schnittfläche nach unten in die mit Rapsöl erhitzte Pfanne geben. Kurz anbraten und dabei den Rücken immer wieder mit heißem Öl übergießen. Pfanne vom Herd nehmen und in den vorgewärmten Ofen geben. Wildschweinerücken zirka 15 Minuten im Ofen garen lassen.

4. Fleisch vorsichtig aufschneiden und zusammen mit dem Joghurt anrichten.

## Gegrillte Frischlingsrückenspieß



- 1 x Frischlingsrücken
- 0 x Zwiebeln
- 0 x Paprika
- 0 x Zucchini
- 0 x scharfe Knoblauchsalami
- 0 x Olivenöl
- 0 x Salz
- 0 x Pfeffer
- 0 x getrockneter Basilikum
- 0 x gemahlene Chillipulver
- 0 x frischer Rosmarin

Frischlingsrücken auslösen und in spießtaugliche Stücke schneiden (funktioniert auch mit Wildschwein-Gulasch falls kein Rücken verfügbar ist). Spieße abwechselnd mit Fleisch, Zwiebeln, Paprika Zucchini und Scheiben von scharfer Knoblauchsalami bestücken. Das Ganze in eine Schale packen, gutes Olivenöl, Salz, Pfeffer, etwas getrocknetes Basilikum, ein wenig gemahlene Chillipulver und frischen Rosmarin drüber.

3 bis 4 Stunden ziehen lassen, dann ab damit auf den Grill.

Als Beilage empfiehlt sich zum Beispiel frisch gekochter weißer oder grüner Spargel und Sauce Hollandaise.

## Gegrillte Wildschweinkeule



1 x	Wildschweinkeule , vom Überläufer
4 x	Knoblauchzehen
1 Esslöffel	Senf
1 Schuss	Sojasoße
1 Tasse	Olivenöl
1 Schuss	Zitronensaft
1 Esslöffel	Honig

### Wildschweinkeule

Die Keule von Sehnen und Silberhaut befreien. Den Knochen vorsichtig auslösen. Das Fleisch mit der Marinade, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer in einen Gefrierbeutel geben und zirka 6 Stunden einwirken lassen. Gelegentlich durchkneten. Anschließend das Fleisch trocken tupfen und erneut salzen und pfeffern. Auf den Grill geben und von beiden Seiten anrösten. Nun den Braten auf eine Grillschale geben und bei indirekter Hitze zirka 3 Stunden grillen. Gelegentlich mit der Marinade einpinseln.

Die Garzeit hängt stark vom Grill und dem Wildbretgewicht ab. Tipp: Ein Garthermometer zeigt an, wann die erforderliche Kerntemperatur von 85 Grad erreicht ist.

### Marinade

In einer Tasse Öl, Senf, Zitronensaft, Sojasoße, Honig und die zerdrückten Knoblauchzehen vermischen.

## Gegrillter Wildschweinerücken auf Linguine mit Bärlauchpesto



0.5 x	Wildschweinerücken , ausgelöst
200 Gramm	Linguine
80 Gramm	Pinienkerne
100 Gramm	Bärlauchblätter , jung
120 Milliliter	Olivenöl
80 Gramm	Parmesankäse
1 x	Salz, Pfeffer

- 1. Pesto:** Die Pinienkerne (ohne Fett) in einer Pfanne goldgelb rösten, abkühlen lassen. Anschließend im Mixer zerkleinern. 20 Gramm Parmesan hobeln und beiseite stellen. 60 Gramm Parmesan fein reiben. Den Bärlauch waschen, trockentupfen, klein hacken und zusammen mit dem geriebenen Parmesan zu den Pinienkernen in den Mixer geben. Nach und nach das Olivenöl dazugeben, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2. Fleisch:** Sehnen und Silberhäute vom Wildschweinerücken entfernen. In drei gleichmäßige Stücke schneiden und auf den heißen Grill geben. Von beiden Seiten bei hoher Hitze rund eine Minute scharf angrillen und dann bei indirekter Hitze garen. Ein Fleischthermometer hilft, den perfekten Garpunkt (80 °C Kerntemperatur) zu bestimmen.
- 3. Pasta:** Kurz vor Ende der Garzeit des Fleisches: Die Linguine in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. Durch ein Sieb abgießen und im Topf mit dem Pesto vermischen. Mit dem gehobelten Parmesan bestreuen.
- 4. Servieren:** Fleisch vom Rost nehmen, in Scheiben schneiden und beidseitig mit Pfeffer und Salz würzen. Auf der Pasta anrichten.
- 5. Tipp:** Restliches Pesto in ein sauberes, trockenes Schraubdeckelglas füllen und mit Olivenöl begießen. Wichtig ist, dass die Oberfläche des Pestos vollständig bedeckt ist. So hält es sich einige Wochen.

## Glasierte Frischlingskeulen vom Grill



2 x	Frischlingskeulen , klein
2 Esslöffel	Öl
0.5 x	Zitrone
3 Esslöffel	heller Honig
125 Milliliter	Malzbier
2 Esslöffel	Paprikapulver
1 Teelöffel	Cayennepfeffer
2 Esslöffel	Zwiebelpulver
2 Teelöffel	brauner Zucker
3 Esslöffel	Senf
1 x	Salz und Pfeffer
1 x	Zucchini
1 x	Aubergine
400 Gramm	Tomaten
2 x	Zwiebeln , klein
2 x	Paprikaschoten , rot und gelb
3 Zweig	Thymian
3 Zweig	Oregano
2 Zweig	Rosmarin
3 Esslöffel	Olivenöl
2 Esslöffel	Tomatenmark
150 Milliliter	Gemüsebrühe

1. Die Frischlingskeulen von Sehnen und Häuten befreien. Den Knochen nicht entfernen. Zitronen auspressen und mit Öl, Honig, Malzbier, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Zwiebelpulver, Zucker und Salz vermischen. Die Frischlingskeulen mit der Marinade bestreichen und mindestens sechs Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Den Grill vorheizen. Währenddessen das Gemüse und die Zwiebeln klein schneiden. Den Knoblauch würfeln. Die Keulen aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Marinade zur Seite stellen. Auf direkter Hitze die beiden Keulen von beiden Seite anbraten lassen, anschließend bei indirekter Hitze zirka eine Stunde (je nach Größe der Keulen) bei geschlossenem Deckel grillen. Keulen ab und zu mit der Marinade bepinseln.

3. In einer Aluschale die Zwiebeln und den Knoblauch in dem Olivenöl kurz auf dem Grill anbraten lassen. Paprika, Aubergine und Zucchini hinzugeben und mit anbraten. Anschließend das Tomatenmark hinzugeben und gut verrühren. Die Gemüsebrühe hinzugeben und das Gemüse auf dem Grill bei geringer Hitze zirka 15 Minuten schmoren lassen. Kräuter klein schneiden und zum Gemüse geben. Kurz vor Ende der Schmorzeit die Tomaten hinzugeben und das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Zum Schluss noch einmal die Frischlingskeulen kurz über der direkten Hitze des Grills braten, damit sie schon knusprig werden. Vom Grill nehmen und in Alufolie eingewickelt ruhen lassen.

## Grillwürzfleisch von der wilden Sau



10 Gramm	Knoblauchpulver
15 Gramm	Paprika Edelsüß
5 Gramm	Fondor
3 Gramm	Kümmel ganz
20 Gramm	klare Fleischbrühe
5 Gramm	Kräuter der Provence
35 Gramm	Rollbratengewürzmischung
3 Gramm	Pfeffer gemahlen
1 x	Flasche Distelöl
0 x	getrocknete Wacholderbeeren
0 x	frischer Rosmarin
0 x	Lorbeerblätter
4 Kilogramm	Wildschweinfleisch

Aus den Wildschweinteilen grobe Stücke schneiden (am besten fingerdicke Scheiben), dabei immer gegen den Fleischfaserverlauf schneiden. Dickere Teile etwas plattieren. Die Gewürzmischung auswiegen und mit dem Fleisch mischen. Zum Schluss Öl aufgießen und ebenfalls vermengen; Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und die frischen Rosmarinzweige hinzugeben.

Das marinierte Fleisch im Kühlschrank zirka 24 Stunden ruhen lassen. Anschließend auf dem Grill oder in der Pfanne gut durchbraten.

## Pizza mit Wildschwein-Hack



- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2            Zwiebeln
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Esslöffel Oregano
- 1            grüne Paprikaschote
- 1            Salz und Pfeffer

1. Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Zwiebeln schälen und würfeln. Paprika waschen und in dünne Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Paprika andünsten, das Hackfleisch zugeben und krümelig anbraten.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark mit dazugeben und kurz mitbraten. Anschließend die Tomaten aus der Dose zugeben und alles zirka 10 Minuten schmoren lassen. Sauce abschmecken und mit Oregano würzen.
3. Pizzateig ausrollen, die Wildschwein-Hackmasse verteilen, Paprikaringe und Mais auf der Pizza verteilen. Käse darüber streuen und im Ofen etwa 10 bis 15 Minuten backen. Mit Basilikum garnieren.

## Steaks aus der Wildschweinkeule mit Sumpfkrebsen



1	Steaks aus der Wildschweinkeule
Kilogramm	
500	Sumpfkrebse , aufgebrochen, ohne Schale
Gramm	
2 x	Römersalat
1 x	Pflücksalat
2 Bündel	Rucola
1 x	Wildkräuter aus dem Garten , Schafgarbe, Löwenzahn, Spitzwegerich

1. Die Wildschweinkeule von einem Metzger in zirka drei bis vier Zentimeter starke Steaks zuschneiden lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

2. Die Sumpfkrebse können vorgegart und aufgebrochen erworben werden. Diese nun mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver würzen.

3. Die Steaks in Öl scharf anbraten und anschließend bei geringerer Hitze für weitere zehn bis zwölf Minuten durchgaren. Die Sumpfkrebse für etwa zwei Minuten scharf anbraten.

4. Die Salate waschen und klein zupfen. Für das Dressing Senf, Honig und Olivenöl mischen und unter den Salat heben.

## Quiche mit Wildschwein-Schinken



250 Gramm	Wildschwein-Schinken
600 Gramm	Champignons
4 x	Schalotten
2 Zehe	Knoblauch
2 Esslöffel	Schnittlauch , gehackt
125 Gramm	Butter
250 Gramm	Mehl
1 x	Eigelb
3 x	Eier
250 Milliliter	Schlagsahne
2 Esslöffel	Saint Agur , Blauschimmelkäse
1 x	Salz und Pfeffer
1 Teelöffel	Rosmarin , gehackt
1 Esslöffel	Butterschmalz

1. Mehl, Butter, Prise Salz, Eigelb und ein spritzer kaltes Wasser vermengen. Anschließend zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Wildschwein-Schinken grob würfeln, Pilze in Scheiben schneiden, Schalotten und Knoblauch ebenfalls würfeln.
3. Butterschmalz in Pfanne zerlassen. Pilze hinzugeben und anrösten, anschließend Schalotten, Knoblauch, Schnittlauch und Rosmarin hinzugeben. Salzen und pfeffern.
4. Eier und Sahne verquirlen, ebenfalls salzen und pfeffern.
5. Teig rund ausrollen und in eine geeignete, mit Backpapier ausgelegte Form geben (Kuchenform). Den Pfanneninhalt auf die Form geben, den gewürfelten Wildschwein-Schinken und Saint Agur darüber verteilen. Nun mit der Eier-Sahne-Mischung auffüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad Celsius für 30 bis 40 Minuten backen. Anschließend für mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. Die Quiche schmeckt auch kalt hervorragend. Dazu passt eine Haube Creme fraich.

## Rückwärts gegartes Wildschwein-Karree mit Hirse-Spargel-Salat



800 Gramm	Wildschwein-Karree
2 Tasse	Hirse
1 Bündel	weißen Spargel
1 Bündel	grünen Spargel
2 Esslöffel	Holunder-Essig
2 Esslöffel	Olivenöl
1 Esslöffel	Senf
10 Stück	Kirschtomaten
1 Packung	Bärlauchbutter

1. Zwei Gläser Hirse in einen Kochtopf geben und mit vier Gläsern Salzwasser aufgießen, zum Kochen bringen und anschließend 15 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Dann die Hirse auf einer großen Schale ausbreiten und vollständig auskühlen lassen.
2. Den weißen Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und für zirka zehn bis 15 Minuten köcheln lassen (eine Prise Salz, Zucker und ein Stück Butter zum Wasser geben), so dass er noch leicht bissfest ist. Anschließend abtropfen lassen, portionieren und gemeinsam mit dem grünen Spargel in Bärlauchbutter anrösten. Nun ebenfalls auskühlen lassen.
3. Die Kirschtomaten vierteln und mit der Hirse und dem Spargel vermengen. Für das Dressing zwei Esslöffel Holunder-Essig, zwei Esslöffel Öl und einen Esslöffel mittelscharfen Senf kräftig vermischen. Nun über den Hirse-Salat geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben und für das Auge noch ein paar Löwenzahnblätter und Gänseblümchen auf dem Salat verteilen.
4. Das Wildschwein-Karree weitestgehend von Sehnen und Silberhaut befreien. Mit Salz und etwas Zucker würzen und für 15 Minuten ruhen lassen. Nun das Karree bei indirekter Hitze und zirka 140 Grad Celsius (bei geschlossenem Deckel) für zirka 30 Minuten garen lassen. Anschließend bei direkter Hitze für 15 bis 20 Minuten fertig grillen. Der Daumen-Druck-Test oder ein Garthermometer verraten den perfekten Garpunkt. Bei 63 Grad Celsius Kerntemperatur ist das Fleisch noch leicht rosa.
5. Je nach Grill und verwendeter Grillkohle können die Zeiten deutlich variieren. Die Verwendung eines Garthermometers ist bei erstmaligem Versuch ratsam.

## Tacos mit Wildschweinhack



500 Gramm	Wildschweinhack
1 Esslöffel	Butterschmalz
12 x	Taco-Schalen
1 x	Paprika
1 x	Zwiebel
1 Packung	Kidney-Bohnen , kleine Dose
1 Packung	Mais , kleine Dose
100 Gramm	Tomaten , stickig, aus der Dose
1 Teelöffel	Kreuzkümmel
1 Teelöffel	Paprikapulver
150 Gramm	Cheddar-Käse , gerieben
1 x	Salz und Pfeffer

1. Backofen auf 150 Grad C vorheizen. Die Paprika und die Zwiebel waschen, putzen und kleinschneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin anschwitzen, das Hack hinzugeben und krümelig anbraten.
2. Stückige Tomaten hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprika würzen. Paprika, Mais und Kidney-Bohnen zum Hack geben und kurz mitbraten.
3. Taco-Schalen in einer Auflaufform aufrecht hinstellen. Mit dem Wildschweinhack füllen. Käse drüberstreuen und für zirka zehn Minuten in den Backofen schieben.

## T-Bone-Steak vom Wildschwein mit Rotkohl-Quinoa-Pfanne



3 x	T-Bone-Steaks , vom Wildschwein
100 Gramm	Quinoa-Samen
0.5 x	Rotkohlkopf
1 x	Apfel
1 x	Zwiebel
1 x	Möhre
2 x	Lauch
5 x	Kirschtomaten
1 Becher	Haselnusskerne , zerhackt
1 Becher	Feta-Käse
1 x	Bio-Orange
1 Flasche	Wildfond , 400 ml
1 x	Olivenöl
2 Scheibe	Wildschweinspeck
1 x	Salz, Pfeffer, geräucherte Paprika, Zucker

1. Das T-Bone-Steak wird durch einen Querschnitt im hinteren Rückenteil gewonnen und besteht aus Rücken und Lende. Der "T" -förmige Lendenwirbel ist namensgebend. Um das Steak aus einem Wildschwein zu schneiden, wird das abgeschwartete Tier einmal längs entlang der Wirbelsäule geteilt. Die Keulen werden ausgelöst, der Rücken in Höhe der Lende in drei bis vier Zentimeter starke Steaks gesägt. Die Silberhaut auf der Rückenseite entfernen.

2. Die Steaks mit Öl, Salz, geräucherter Paprika und etwas Zucker würzen. Nun für 30 Minuten ruhen lassen.

3. Die Quinoa-Samen unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Zwiebeln und Wildschweinspeck in feine Streifen schneiden und im Dutch Oven in etwas Öl anrösten. Nun die Samen hinzugeben, ebenfalls kurz anrösten, mit Saft einer Orange und Wildfond ablöschen. Den geschnittenen Rotkohl, Apfel und Möhren dazugeben, salzen und zuckern und abgedeckt für zirka 60 Minuten schmoren lassen. Gelegentlich umrühren und Fond nachgießen. Zum Ende der Garzeit sollte die Flüssigkeit weitestgehend von den Quinoa-Samen aufgesogen worden sein. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Steaks brauchen nur zehn bis zwölf Minuten und können kurz vor Ende der Garzeit der Quinoa-Pfanne auf den Grill. Diese bei hoher Temperatur grillen und mehrmals wenden.

5. Quinoa und Gemüse auf einen Teller geben und mit frischen Tomaten, Lauch, zerhackten Haselnusskernen und Feta-Käse verfeinern. Darauf die Steaks anrichten. Mit Pfeffer würzen.

## Überbackene Wildschweinmedaillons



600 Gramm	Wildschweinfilet
250 Gramm	kleine Kräuterseitlinge
40 Gramm	Butter
	1 Zwiebel
	Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Knoblauch
125 Milliliter	Weißwein
125 Milliliter	Wildfond
1 Teelöffel	Speisestärke
50 Gramm	gewürfelter Bacon
100 Gramm	Käse zum Überbacken

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, Kräuterseitlinge putzen und größere Pilze eventuell kleiner schneiden. 20 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und bei kleiner Hitze etwas schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen. Pilze mit dem Weißwein ablöschen und den Wildfond hinzugeben. Kurz aufkochen lassen und die Soße mit etwas in Wasser gelöster Speisestärke andicken.

Gewürfelter Bacon in einer Pfanne mit etwas Butter knusprig ausbraten und aus der Pfanne nehmen. Wildschweinfilet säubern, in kleine Medaillons schneiden und etwas flach drücken. Salzen und pfeffern. Restliche Butter in der Pfanne erhitzen. Medaillons von beiden Seiten ca. 3 Minuten kräftig anbraten.

Die Kräuterseitlinge in Servierpfannen verteilen, darauf die gebratenen Wildschweinmedaillons anrichten. Den gebratenen Bacon über die Pilze und das Fleisch verteilen. Käsescheiben auf das Fleisch legen und im Backofen einige Minuten backen bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Mit frischem Rosmarin garniert servieren.

## Wild baked Potato



2 x	Süßkartoffel , zirka 350 Gramm
300 Gramm	Wildschweinhack
1 Bündel	Lauchzwiebeln
5 x	Kirschtomaten
1 x	Zwiebel
2 Zehe	Knoblauch
3 Esslöffel	Creme Fraiche
1 x	Gauda-Käse
1 x	Salz und Pfeffer
1 x	Rapsöl
1 Stück	Wildschweinspeck

1. Die Süßkartoffeln waschen, mit Öl einreiben und salzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius für zirka 45 bis 60 Minuten backen. Der innere Kern sollte weich sein.

2. Während dessen die gehackte Zwiebel und das Wildschweinhack anbraten. Gehackten Knoblauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten und Lauch ebenfalls fein würfeln. Den Wildschweinspeck in dünne Streifen schneiden und knusprig braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Die Süßkartoffel im oberen Drittel längs aufschneiden. Mit einem Löffel das Innerer herauskratzen und in eine Schüssel geben. Nun mit dem Hackfleisch, Lauchzwiebeln, Tomaten, Crème fraîche und etwas geriebenem Käse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Für zehn Minuten erneut in den Backofen geben. Anschließend mit etwas frischem Lauch und dem knusprigem Speck anrichten.

## Wild-Pizza



1 x	Wildschweinlende
3 x	Spargelstangen
300 Gramm	Mehl
15 Gramm	Hefe
1 Teelöffel	Salz
1 Prise	Zucker
1 Schuss	Olivenöl
200 Milliliter	Wasser , lauwarm
1 Teelöffel	Thymian , getrocknet
1 Bündel	Salbei , frisch
100 Gramm	Käse

1. Mehl, Zucker, Salz, Hefe und Thymian gut vermischen. Ein Schuss Öl sowie lauwarmes Wasser hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt für eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Den Spargel schälen und in gleichmäßige, mundgerechte Stücke schneiden. Nun für zehn Minuten in Salzwasser kochen. Der Spargel sollte noch leicht bissfest sein.

3. Die Lende in Öl beidseitig scharf anbraten, anschließend salzen und pfeffern. Im Backofen bei 180 Grad Celsius abgedeckt für weitere zehn Minuten ziehen lassen.

4. Den Pizzateig ausrollen und mit Tomatensoße bestreichen; mit Zwiebelringen und Knoblauch belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius für fünf bis zehn Minuten backen. Nun die aufgeschnittene Lende, die abgetropften Spargelstücke, Salbei-Blätter und Käse hinzugeben. Für weitere fünf Minuten backen.

## Wildschwein im Schlafrock



2 x	Wildschweinlenden
200 Gramm	Champignons
1 x	Brot- oder Pizzateig
3 x	Zwiebeln
1 Bündel	Möhren
3 x	Knoblauchzehen
1 Bündel	Thymian
100 Gramm	Crème Fraîche
1 Becher	Semmelmehl
2 x	Eigelb
1 Tasse	Rotwein
1 Esslöffel	Butterschmalz

Die Wildschweinlende im Teig zu backen hat noch einen großen Vorteil: Das Fleisch wird schonend gegart und trocknet nicht aus. In Verbindung mit gehackten Pilzen entsteht ein abgerundetes Wildgericht, das keiner weiteren Beilagen bedarf.

### Wildschweinlende

Die Wildschweinlende von Sehnen und Silberhaut befreien, salzen und pfeffern. Mit halbierten Zwiebeln, Wurzelgemüse, Knoblauch, Lorbeer und Wacholder in Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Die Lende aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

### Soße

Tomatenmark in die Pfanne geben und mit dem Wurzelgemüse und Gewürzen weiter anrösten. Mit 0,2 Liter Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Anschließend Wasser hinzugeben und auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Den Sud durchsieben, abschmecken und eventuell nachwürzen. Nach Bedarf andicken und mit Crème fraîche verfeinern.

### Champignon - Masse

Die Pilze waschen und würfeln. Mit einer halben gehackten Zwiebel, zerquetschtem Knoblauch und gezupften Thymian anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pilze abkühlen lassen. Zwei Eigelb und 100 Gramm Crème fraîche unter die Masse heben. Mit Semmelmehl andicken, bis eine feste Masse entsteht.

### Lende im Teigmantel

Die Pilzmasse mittig auf dem fertigen Pizza- oder Brotteig verteilen. Die Lende auflegen und erneut mit der Pilzmasse bedecken. Die Lende mit dem Teig ummanteln und fest verschließen. Mit der Teigfalte nach unten auf ein Backblech legen und die Oberseite mit Eigelb bestreichen. Für 35 Minuten bei 200 Grad Celsius auf der mittleren Schiene backen.

## Wildschweinbraten in Glühweinsauce



- 1 Kg Wildschweinbraten, küchenfertig
- ½ L Glühwein
- 3 Wacholderbeeren, zerdrückt
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 100 g Knollsellerie
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Preiselbeermarmelade
- 150 ml Sahne
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer und Wildgewürz

### In der Küche:

1. Gemüse schälen und in Würfel (0,5 cm Kantenlänge) schneiden. Glühwein mit Gemüse, Lorbeer und Wacholder in ein Topf geben und aufkochen. Herunternehmen und abkühlen lassen. Braten in abgekühlten Sud geben und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

### Auf dem Grill:

1. Grill vorbereiten für indirekte Hitze (150°C). Falls ein Holzkohlegrill (57 cm) verwendet wird, braucht man 1/3 Anzündkamin durchgeglühte Briketts.
2. Braten aus der Marinade nehmen (Marinade wird noch gebraucht), mit Salz und Pfeffer würzen, in den Bratenkorb legen und indirekt auf dem Grill platzieren. Den Braten grillen bis eine Kerntemperatur von 70°C erreicht ist.
3. In der Zwischenzeit die Marinade sieben, Saft auffangen und das Gemüse trocken tupfen (Lorbeerblätter und Wacholder möglichst entfernen). Auf dem Seitenkocher oder Herd, Topf aufheizen und mit Öl das Gemüse darin anrösten. Tomatenmark und Marmelade hinzugeben und mit der Marinade ablöschen, auf 2/3 reduzieren, die Sahne hinzufügen und nochmals aufkochen.

## Wildschweinfilet im Ras El Hanou-Mantel mit Chili-Spargel



- 800 Gramm Wildschweinfilet
- 4 Esslöffel Ras el Hannout , Gewürzmischung
- 2 Esslöffel Bratfett
- 1 Kilogramm Spargel
- 100 Gramm Butter
- 1 Teelöffel Salz
- 1 x Chilischote , rot
- 70 Gramm Semmelbrösel
- 1 Teelöffel Paprikapulver , mild
- 150 Milliliter Weißwein
- 1 x Salz, Pfeffer

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Spargel auf ein Backblech legen, Chili halbieren, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und die Chili hinzufügen. Kurz erhitzen. Semmelbrösel mit dem Salz, Zucker und dem Paprikapulver vermischen und über den Spargel streuen. Geschmolzene Butter darüber gießen und den Weißwein von der Seite aufs Backblech gießen. Bei 180 Grad für 15 Minuten in den Ofen geben.

2. Wildschweinfilets waschen und trocken tupfen, gut säubern, salzen und pfeffern. Ras el Hanout auf einen Teller geben und die Filets darin wälzen, bis sie von allen Seiten bedeckt sind. Bratfett heiß werden lassen, die Filets darin von allen Seiten gut anbraten.

3. Den Ofen auf 100 Grad herunterregeln und die Filets zusammen mit dem Spargel ca. 5 bis 10 Minuten garen lassen. Filets aus dem Ofen nehmen und in Alufolie etwas ruhen lassen. Alles auf einem Teller anrichten. Dazu passen Petersilienkartoffeln.

## Wildschweinfilet in Olivenkruste



400 Gramm	Wildschweinfilet
1 Esslöffel	Butter
1 x	Toastscheibe
1 x	Knoblauchzehe
2 x	Rosmarinzweige
2 x	Thymianstiele
3 Esslöffel	Oliven , Ohne Kern
2 x	Eigelb
1 Esslöffel	Olivenöl
2 Esslöffel	Senf
1 x	Salz, Pfeffer
450 Gramm	Möhren
1 Esslöffel	Butter
1 Esslöffel	abgeriebene Orangenschale , ungespritzt
1 Esslöffel	Honig
8 Esslöffel	Orangensaft
40 Gramm	schwarze Oliven , Ohne Kern

1. Möhren putzen, schälen und klein schneiden. Die Orange heiß abwaschen und 1 EL Orangenschale fein abreiben. Den Orangensaft auspressen.

2. Butter in einem Topf erhitzen, Möhren darin anbraten und unter Rühren 2 Minuten dünsten. Orangenschale und Honig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Orangensaft zugeben und bei milder Hitze zirka 12 – 15 Minuten dünsten lassen. Oliven grob hacken und unter die Möhren geben.

3. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

4. Toastbrot klein würfeln und in Butter goldbraun anbraten. In eine Schale geben und mit klein geschnittenem Knoblauch, Rosmarin und Thymian vermengen. Oliven klein würfeln und dazugeben. Mit dem Eigelb verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Wildschweinfilet

Wildschweinfilet sauber parieren, salzen und pfeffern und in Butter und Olivenöl von allen Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch in eine feuerfeste Form legen. Mit Senf bestreichen. Oliven-Kräuter-Mischung darüber verteilen und kräftig andrücken. Anschließend im Ofen zirka 10 Min. garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und zirka 5 Min. ruhen lassen. Mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.

## Wildschweinfilet vom Grill auf Couscoussalat



800 Gramm	Wildschweinfilet
1 Bündel	Rosmarin
400 Gramm	Couscous
450 Milliliter	Gemüsebrühe
2 Esslöffel	Butter
40 Gramm	Pinienkerne
4 Esslöffel	Rosinen
4 Teelöffel	Koriander , frisch
0.5 Teelöffel	Kreuzkümmel , gemahlen
0.5 Teelöffel	Zimt , gemahlen
0.5 Teelöffel	Koriander , gemahlen
0.5 Teelöffel	Piment , gemahlen
1 Esslöffel	Ahornsirup
1 x	Salz und Pfeffer

1. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett vorsichtig goldbraun rösten und aus der Pfanne nehmen. Butter in der Pfanne zerlassen und Kreuzkümmel, Zimt, Koriander und Piment kurz anrösten. Gemüsebrühe zugeben, aufkochen lassen und den Couscous einrühren. Gut umrühren. Den Herd ausschalten und den Couscous zugedeckt auf der heißen Platte ungefähr zehn Minuten quellen lassen.

2. Rosinen in etwas heißem Wasser quellen lassen, aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Getrocknete Tomaten klein schneiden und zusammen mit den Pinienkernen, Rosinen und dem Ahornsirup unter den Couscous mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frischen Koriander zum Salat geben und kalt stellen.

3. Wildschweinfilet parieren und in vier gleich große Stücke schneiden. Jeweils zwei Stängel Rosmarin um das Filet legen und mit Küchengarn umwickeln. Salzen und pfeffern. Grill anheizen und auf die richtige Temperatur bringen. Wildschweinfilet auf den Grill legen und von allen Seiten ganz kurz anbraten, dann anschließend bei indirekter Hitze fertig braten.

## Wildschweinnacken „Bayerischer Art“ vom Grill



1 x	Wildschweinnacken , zirka 1 Kg
2 x	Flaschenbier
3 Teelöffel	Kümmel
5 x	Wacholderbeeren
3 x	Pimentkörner
1 Teelöffel	Senfkörner
2 Blatt	Lorbeer
1 Teelöffel	Pfefferkörner
1 x	Salz
1 x	gemahlener Pfeffer
1 Kilogramm	Weißkohl
150 Gramm	Zwiebeln
1 Esslöffel	Kümmelsaat
125 Milliliter	Sonnenblumenöl
150 Milliliter	Weißweinessig
1 Esslöffel	Senf , mittelscharf
1 x	Salz und Zucker

1. Zwei Flaschen Bier mit einem Teelöffel Kümmel, Wacholderbeeren, Pimentkörnern, Senfkörnern, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und einem Teelöffel Salz kurz aufkochen und abkühlen lassen. Den Wildschweinnacken unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die äußeren Sehnen und Häute entfernen. Den Wildschweinnacken in eine hohe Form legen, den Biersud darüber gießen und einen Tag in den Kühlschrank stellen.

2. Weißkohl putzen, vierteln, den Strunk keilförmig herausschneiden. Kohl in sehr feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Salz hinzugeben und kräftig mit den Händen durchkneten bis sich ein milchiger Saft bildet. Anschließend etwa 30 Minuten durchziehen lassen. Zwiebeln würfeln. Kümmel in einem Topf ohne Fett bei starker Hitze kurz rösten. Öl, Essig und Zwiebeln zugeben und heiß werden lassen. Senf mit einem Schneebesen unterrühren. Weißkohl in einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Wieder in die Schüssel geben. Dressing auf den Kohl gießen und kurz abkühlen lassen. Kohl mit Salz und Zucker abschmecken. Krautsalat über Nacht, am besten 24 Stunden, kalt gestellt marinieren lassen.

3. Den Grill vorheizen, den Wildschweinnacken aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Mit dem restlichen Kümmel, Salz und Pfeffer kräftig einreiben. Den Nacken von beiden Seiten auf der direkten Hitze anbraten lassen. Den Grill auf zirka 160 Grad Celsius einregulieren und den Braten bei indirekter Hitze zirka eineinhalb bis zwei Stunden grillen. Ab und zu mit Bier einpinseln. Zehn Minuten vor Ende der Garzeit den Nacken auf hohe Temperatur stellen und nochmals mit Bier bepinseln, damit der Braten von außen schön knusprig wird. Den fertigen Wildschweinnacken vom Grill nehmen und vor dem Anschneiden etwa zehn Minuten ruhen lassen.

## Wildschweinnacken von der Feuerplatte



400 Gramm	Wildschweinnacken
100 Gramm	Kräutersaitlinge
100 Gramm	Shiitakepilze
100 Gramm	Austernpilze
100 Gramm	Sojasprossen
1 Bündel	Lauchzwiebeln
20 Gramm	Sesam , geschält
1 Tasse	Sojasoße
1 Teelöffel	Curcuma , Pulver
1 Teelöffel	Koriander , Pulver
1 Teelöffel	Cumin , Pulver
1 Teelöffel	Chilis , Pulver
1 Esslöffel	Pfeffer
1 Esslöffel	Salz
1 Teelöffel	Zucker , braun
1 Schluck	Whisky-Balsamico
1 Schluck	Weißer Balsamico

1. Den Wildschwein-Nacken zuerst in zirka ein Zentimeter starke Scheiben, anschließend in sehr feine Streifen schneiden. Die Gewürze miteinander vermischen und mit einem guten Schuss Whisky-Balsamico unter das Fleisch mischen. Nun das Wildbret für eine halbe Stunde ziehen lassen.

2. Feuertonne anheizen.

3. Kräutersaitlinge, Shiitakepilze und Austernpilze in mundgerechte Stücke schneiden, Lauchzwiebeln in feine Ringe hacken.

4. Ist genug Glut und Hitze vorhanden, die Feuerplatte auf die Tonne legen. Den Sesam anrösten und anschließend beiseite stellen. Die Platte ölen und das Fleisch sowie die Pilzmischung und die Sojasprossen scharf anbraten. Die Pilze lediglich mit Salz und Zucker würzen. Sind diese leicht angebräunt, mit weißem Balsamico ablöschen.

5. Pilze und Sprossen auf einem Teller anrichten. Das Fleisch darauf platzieren und mit einem Schuss Sojasoße würzen. Sesam und Lauchzwiebeln darüber streuen. Fertig!

## Wildschwein-Nackensteaks in Blaubeer-Marinade



- 1 x Wildschwein-Nacken , zirka 1,5 Kilogramm
- 1 Becher Blaubeeren
- 3 x Süßkartoffeln
- 1 x Zucchini
- 3 x Paprika , rot, gelb, grün
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 2 Schuss Olivenöl
- 1 x Salz, Pfeffer
- 2 x Knoblauchzehe

1. Den Wildschwein-Nacken auslösen und trocken tupfen. In zwei Finger breite Steaks schneiden und leicht flach drücken.
2. Für die Marinade eine handvoll Blaubeeren zerdrücken und mit einem Schuss Olivenöl, Salz, Pfeffer, frisch gequetschtem Knoblauch und Rosmarin vermengen.
3. Die Marinade und die Steaks in eine Plastik-Tüte geben und gut durchkneten. Im Kühlschrank mindestens zwei Stunden einwirken lassen.
4. Die Steaks aus der Tüte nehmen und abtupfen. Auf den heißen Grill geben und beide Seiten für jeweils fünf Minuten grillen. Anschließend bei indirekter Hitze weitere fünf Minuten durchgaren lassen. Das Fleisch sollte innen nicht mehr blutig sein.
5. Dazu passt eine süß-pikante Gemüseplatte. Hierfür Süßkartoffeln kochen und anschließend in Würfel schneiden. Paprika und Zucchini ebenfalls würfeln. Das Gemüse vermischen und in eine Grillschale legen. Mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern und frische Gartenkräuter wie Rosmarin, Thymian hinzugeben. Bei direkter Hitze, unter mehrmaligem Wenden, für zirka zwölf Minuten grillen.

## Wildschweinrollbraten nach Jägerart



		Rippendeckel einer ca. 40 kg schweren Sau
200	Gramm	gewürfelter Speck
2	x	Gemüsezwiebeln
		Rollbratengewürzmischung
1	x	Knoblauchzehe
		Salz
		Pfeffer
		Tafelsenf
		frischer Rosmarin
		Kümmel

Die Rippenbögen und den Brustknochen sauber auslösen. Überschüssiges Fett an der Außenseite entfernen.

Den Speck in der Pfanne knusprig rösten, anschließend die in halbierte Scheiben geschnittenen Zwiebeln hinzufügen und glasieren. Die Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden und zum Schluss mit dem gehackten Rosmarin und Kümmel zum Speck geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Rollbratengewürzmischung abschmecken.

Die Masse nach dem Erkalten gleichmäßig auf die zuvor mit Senf eingestrichene Innenseite des Fleisches geben und einen gleichmäßigen Rollbraten formen. Hilfreich sind Wurstgarn oder ein Rollbratennetz. Das Fleisch dann von allen Seiten gleichmäßig angebraten und im Backofen bei zirka 200 Grad fertig garen.

Zum Wildschweinrollbraten schmecken Semmelknödel und Rotkraut wunderbar.

Ein Tipp: Wahlweise kann die Füllung mit in Rotwein eingelegten Dörrobstpflaumen variiert werden.

## Wildschwein-Rosmarinspieß



500 Gramm	Wildschweinfilet
8 x	Rosmarinspieße
1 x	Rote Zwiebel
2 x	Orangen
1 Schuss	Honig
1 Schuss	Olivenöl

Die verholzten Rosmarintriebe auf zirka 20 bis 25 Zentimeter Länge zuschneiden. Das Ende mit einem scharfen Messer anspitzen. Etwa zwei Drittel der Spieße von Blättern befreien. Anschließend für ein bis zwei Stunden wässern.

Das Wildschweinfilet von Sehnen und Silberhaut befreien und in gleichmäßig große Stücke schneiden (zirka 3 x 3 Zentimeter). Mit Salz, Pfeffer, zermahlenem Lorbeer und zerstoßenen Wacholderbeeren würzen.

Zwiebeln und Orangen von der Schale befreien und ebenfalls in gleich große Stücke schneiden.

Abwechselnd Fleisch, Zwiebeln und Orangen auf den Rosmarinspieß stecken. Mit etwas Honig und einem Schuss Olivenöl beträufeln. Auf dem Grill von allen Seiten kurz anrösten. Die Spieße anschließend auf eine Grillschale geben und bei indirekter Hitze für weitere 10 bis 15 Minuten grillen. Dazu passen Kräuterbaguette, Rucolasalat und ein würziger Senf-Dip.

Tipp: Wer keine ausreichend lange Rosmarin-Triebe hat, verwendet handelsübliche Holzspieße und garniert das Fleisch mit Rosmarin-Blättern.

## Wildschweinrücken mit Bulgur-Salat und Joghurt-Minz-Dip



800 Gramm	Wildschweinrücken , ausgelöst
2 Teelöffel	Ras el-Hanout
3 x	Kardamomkapseln
1 x	Salz, Pfeffer
200 Gramm	Bulgur
400 Gramm	Kirschtomaten
1 x	Salatgurke , klein
200 Gramm	Schafskäse
1 x	Bio-Orange
4 Esslöffel	Limettensaft
5 Esslöffel	Balsamicoessig , weiß
5 Esslöffel	Olivenöl
1 Bündel	Minze
1 Bündel	Petersilie
150 Gramm	Sahnejoghurt
2 Zehe	Knoblauch
1 x	Gurke , klein
1 x	Zwiebel , klein
1 Bündel	Pfefferminze
2 Esslöffel	Olivenöl

Bulgur nach Packungsanleitung garen und gut abkühlen lassen. Tomaten waschen und halbieren, Gurke waschen und der Länge nach aufschneiden und würfeln. Den Schafskäse grob würfeln. Die Blätter der Minze und Petersilie abzupfen und grob hacken. Die Schale von einer halben Orange fein abreiben und fünf Esslöffel Saft auspressen. Orangenschale, Limetten- und Orangensaft, Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Cayennepfeffer gut miteinander verrühren. In einer Schüssel den Bulgur mit der Tomate und der Gurke verrühren, Schafskäse, Minze und Petersilie unterheben. Die Soße dazugeben, gut umrühren und den Salat mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

2. Joghurt glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauchzehen und Zwiebel schälen, sehr fein würfeln und zum Joghurt geben. Gurke würfeln und untermischen. Blättchen der Pfefferminze abzupfen, hacken und ebenfalls dazugeben. Etwas Olivenöl unterheben. Mit Pfeffer abschmecken.

3. Sehnen und Silberhäute vom Wildschweinrücken entfernen. In vier gleichmäßige Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Kardamomkapsel im Mörser zerdrücken und zusammen mit dem Ras el-Hanout das Wildbret würzen. Wildschweinrücken auf den heißen Grill geben. Von beiden Seiten bei hoher Hitze rund eine Minute scharf angrillen und dann bei indirekter Hitze garen. Bei zirka 80 Grad Celsius Kerntemperatur ist das Fleisch fertig.

## Wildschweinrücken mit Gnocchi und Gorgonzola-Soße



400 Gramm	Wildschweinrücken , ausgelöst, pariert
500 Gramm	Gnocchi
150 Gramm	Blattspinat
5 x	Kirschtomaten
1 x	Schalotte
50 Gramm	Wildschweinspeck
1 Zehe	Knoblauch
50 Gramm	Pinienkerne
1 Schuss	Rapsöl
1 Schuss	Weißwein
50 Gramm	Gorgonzola
1 x	Salz, Pfeffer, Zucker
50 Gramm	Butter

1. Den Wildschweinrücken weitestgehend von Sehnen und Silberhäuten befreien. Salzen, mit etwas Zucker bestreuen und für wenige Minuten ruhen lassen. Den Rücken in Rapsöl für lediglich eine Minuten pro Seite scharf anbraten. Anschließend den Rücken in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Celsius (Umluft) für 17 bis 18 Minuten durchgaren lassen.
2. Die Gnocchi für zwei drei Minuten in kochendes Salzwasser geben, anschließend abgießen und abtropfen lassen.
3. In die selbe Pfanne den gewürfelten Wildschweinspeck und die Schalotte geben. Nun ein Stück Butter zerlassen und die Gnocchi leicht anrösten.
4. Haben die Gnocchi leicht Farbe angenommen, den zerquetschten Knoblauch, die geviertelten Kirschtomaten sowie den abgetropften Blattspinat hinzugeben und erwärmen.
5. Nun mit einem Schuss Weißwein ablöschen und kleine Stückchen vom Gorgonzola unterrühren bis eine sämige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Anrichten: Die Gnocchi auf einen Teller geben, den Wildschweinrücken aufschneiden und auf den Gnocchi platzieren. Das Fleisch nun salzen und pfeffern. Angeröstete Pinienkerne runden das Gericht ab.



## Wildschweinrücken mit Lorbeer

*Für 4 Portionen:  
1 Stück Wildschweinrücken  
(ca. 1,5 kg)  
Pfeffer a. d. Mühle  
6 frische Lorbeerblätter  
Salz  
40 g Butterschmalz  
200 g Crème fraîche  
1 El Senf*

Den Wildschweinrücken auf der Fettseite kreuzweise einritzen und mit Pfeffer einreiben. Die Oberseite mit den Lorbeerblättern belegen, den Braten in Alufolie wickeln und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag die Lorbeerblätter abnehmen und beiseite legen. Den Rücken rundherum mit Salz einreiben und in einen Bräter legen. Das Butterschmalz sehr heiß werden lassen und über das Fleisch gießen. Dann den Braten auf der mittleren Einschubleiste bei 220 Grad (Gas 3-4) zuerst 15 Minuten braten, danach den Ofen auf

175 bis 200 Grad herunterschalten (Gas 2-3) und das Fleisch weitere 60 Minuten braten. Sobald sich im Bräter Röststoffe gebildet haben, nach und nach gut 1/4 l heißes Wasser angießen und die Lorbeerblätter zugeben. Das gare Fleisch aus dem Bräter nehmen und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Die Lorbeerblätter aus dem Bratenfond nehmen, den Fond, wenn nötig, entfetten, die Crème fraîche angießen und leicht cremig einkochen lassen. Durch ein feines Haarsieb gießen, mit dem Senf abschmecken und

zum Fleisch servieren. Dazu schmecken kleine Röstkartoffeln, die zusammen mit Pilzen, zum Beispiel frischen Champignons, gebraten werden.

Pro Portion ca. 80 g Eiweiß, 39 g Fett, 4 g Kohlenhydrate = 2985 Joule (713 Kalorien)

## Wildschwein-Schaschlik "Kaukasischer Art"



2 Kilogramm	Wildschweinnacken
6 Zehe	Knoblauch , trocken
6 Zehe	Knoblauch , frisch
6 Teelöffel	Pfeffer
10 x	Zwiebeln , groß
1 Liter	Kefir
8 Blatt	Lorbeer
3 Zweig	Thymian
2 Teelöffel	Wildgewürz

1. Zu erst gilt es die Marinade anzusetzen. Um das Fleisch besonders zart grillen zu können, sollte es 24 Stunden mariniert werden. Am besten trennt Kefir, welcher 1-2 Tage zuvor mit Hilfe einer Kefirknolle selber angesetzt wurde, die Eiweißverbindungen im Fleisch auf. 1,5 Liter Kefir aus dem Kühlregal können aber gut als Ersatz dienen. Nun müssen fünf große Zwiebeln in grobe Ringe geschnitten sowie der frische und der getrockneten Knoblauch grob gewürfelt werden. Die zwei Kilo Nacken werden in 4x4 Zentimeter große Stücke geschnitten und mit Pfeffer und Wildgewürzmischung leicht eingerieben. Die Stücke werden anschließend in einen Kochtopf mit den Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblättern und Thymianzweigen geschichtet, mit Kefir aufgefüllt und durchmengt. Abschließend wird der Topf abgedeckt und alle im Kühlen 24 Stunden ziehen gelassen.

2. Für die Zubereitung der Spieße werden pro Spieß zwei Zwiebelhälften benötigt. Beginnend mit einer halben Zwiebel werden gut 20 Zentimeter Fleisch aufgespießt und am unteren Ende mit der zweiten Zwiebelhälfte fixiert.

3. Besonders aromatisch werden die Spieße, wenn sie über der Glut von heruntergebrannten Birkenscheiten gegrillt werden. Der Einfachheit halber kann man natürlich auch Grillholzkohle verwenden. Die Spieße werden unter häufigem Wenden auf dem Grill gegart und anschließend mit frischem Meersalz serviert.

## Wildschwein-Spareribs



800 Gramm	Wildschwein-Rippchen
1 x	Zwiebel
3 Zehe	Knoblauch
200 Milliliter	Sojasoße
200 Milliliter	Apfelsaft
200 Milliliter	Worcestersoße
200 Milliliter	Kräuteressig
200 Milliliter	Ketchup
200 Milliliter	Honig
1 Prise	Salz
1 Teelöffel	Pfeffer
1 Esslöffel	Paprikapulver
1 Esslöffel	Ingwerpulver
1 Esslöffel	Senf
1 Esslöffel	Zucker , braun
1 Esslöffel	Creme fraich

1. Für das Rezept eignet sich am besten ein Wildschwein mit etwas Fett auf den Knochen. Die Wildschwein-Rippchen auslösen, säubern und portionieren. Haut an Unterseite entfernen.
2. Gewürze und Soßen mischen, zum Kochen bringen und für zirka 10 Minuten köcheln lassen.
3. Rippchen auf ein Blech legen und mit heißer Marinade einpinseln. Mit Silberfolie abdecken.
4. In den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius für 2 1/2h backen. Anschließend Folie entfernen, Fond abschöpfen und mit der Grill-Funktion weitere zehn Minuten knusprig werden lassen. Alternativ auf dem Holzkohlegrill bei direkter Hitze grillen bis die Rippchen gut angeröstet sind.
5. Den Fond aufkochen. Creme fraich untermischen und einreduzieren lassen.

## Wildschweinspeck rencontre Flammkuchen



5 Packung	fertiger Flammkuchenboden , wer Zeit hat, darf die gern selber produzieren
200 Gramm	Sauerrahm
200 Gramm	Crème Fraîche
200 Gramm	Quark
1 Schuss	Sahne , bis die Soße geschmeidig
1 Prise	Salz
3	Zwiebeln
2 Packung	fertigen Streu-Mozzarella
300 Gramm	Wildschweinschinken / Wildschweinspeck
5 Schuss	Trüffelöl , das Gute

1. Sauerrahm, Crème fraîche, Quark, Sahne und Salz in einer Schüssel zusammenrühren, bis es eine geschmeidige Soße ist.
2. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, Mozzarella-Tüten öffnen.
3. Anstelle der billigen, langweiligen Discounter-Schweine-Speckstreifen nehmen wir - na? - genau; Wildschweinspeck, den der Metzger unseres geringsten Misstrauens aus einem just erlegten Überläufer hergestellt hat! Den schneiden wir in (nicht zu dünn, wegen den Jungs!) Scheiben, dann in feine Streifen. Easy.
4. Zwei Löffel Soße auf den (Fertig-! Sorry!) Boden, mit dem Löffel kreisförmig und sanft (!) verteilen. Zwiebeln drauf, Mozzarella drüberstreuen.
5. Eine gefühlvolle, halbe Männerhand Wildschweinspeck verteilen (zwischen drin den Jungs mit grösseren Einheiten über die Wartezeit helfen).
6. Ab in den 160° mit Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen, bis es ansehnlich braun wird.
7. Rausholen. Frisch pfeffern, 4-9 Tropfen Trüffelöl drüber. Schneiden.

## Wildschweinspieß mit Knusperspeck



500 Gramm Wildschweinfilet oder Wildschweinbraten

12 x Speckstreifen

Das Fleisch in quadratische Stücke schneiden und für mindestens 3 Stunden in eine Marinade einlegen. Auch die Speckstreifen (gut eignen sich fertige Baconstrips) miteinlegen. Etliche Marinadevorschläge finden Sie in der Rubrik Rezepte.

Wir empfehlen: Marinade ganz klassisch!

Die Speckstreifen zieharmonikaartig abwechselnd mit den Fleischstücken auf geölte Spieße stecken – und dann ab auf den Grill damit.

## Wildschwein-Steak aus dem Beefer mit fruchtiger Kruste



- 3 x Wildschwein-Steaks , beispielsweise aus der Keule (Oberschale)
- 1 x Zucchini
- 2 x Paprika
- 5 x Kirschtomaten
- 1 x Zwiebel
- 1 x Apfel
- 1 Bündel Lauch
- 1 Bündel Thymian
- 1 Schuss Zitronensaft
- 1 Tasse Semmelmehl
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 Schuss Rotwein
- 1 Schuss Sahne

1. Das Fleisch, zum Beispiel aus der Wildschweinkeule (Oberschale) in zirka drei Zentimeter starke Scheiben schneiden. Die Wildschwein-Steaks mit Salz, etwas Zucker würzen und kurz ruhen lassen.

2. Für die Beilage eine Zucchini halbieren und gemeinsam mit der Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Eine gehackte Zwiebel in Olivenöl anbraten, sind diese glasig, Zucchini, Paprika und die ganzen Kirschtomaten hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern würzen. Hat das Gemüse Farbe genommen, mit einem Schluck Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Dann einen Esslöffel Sahne unterrühren und bei geringer Hitze kurz aufkochen lassen. Fertig ist das Rahmgemüse.

3. Für die Steak-Kruste eine Tasse Semmelmehl mit einem Schuss Olivenöl, einem Spritzer Zitrone und einem halben, sehr klein gewürfelten Apfel sowie frischen gehackten Kräutern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung sollte etwas klebrig sein, leicht säuerlich und fruchtig schmecken.

4. Den Beefer anheizen. Die Steaks bei höchster Stufe in den obersten Einschub geben und für wenige Sekunden anrösten, einmal wenden und auch die andere Seite solange erhitzen, bis das Fleisch eine braune Kruste hat. Es sollte nicht verkohlt sein.

5. Die Steaks mit der Mischung zirka zwei Zentimeter stark belegen und leicht andrücken. Nun in den untersten Einschub des Beefer geben und solange erhitzen, bis die Kruste gut Farbe nimmt und knusprig wird.

## Wildschweinwürstchen im Blätterteig



4 x	Wildschweinbratwurst
4 x	Blätterteigscheiben , (TK-Ware)
2 Esslöffel	Rapsöl
400 Gramm	Wirsing
2 Esslöffel	Butter
100 Gramm	gewürfelter Speck
2 x	Zwiebeln
1 Prise	Muskatnuss , frisch gerieben
1 x	Eigelb
100 Milliliter	Sahne
200 Gramm	Champignons
1 Prise	Mehl

1. Die Blätterteigscheiben bei Zimmertemperatur ca. 15 Minuten auftauen lassen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche so groß ausrollen, so dass die Wildschweinwürstchen komplett umschlossen werden können. Backofen auf 220 Grad Celsius aufheizen lassen.

2. Vier große Wirsingblätter vom Strunk lösen und in kochendem Salzwasser blanchieren lassen. Anschließend aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen. Vom restlichen Wirsing den Strunk entfernen und in schmale Streifen schneiden. Butter in einem hohen Topf erhitzen lassen und die Zwiebeln und den Speck anrösten. Die Hälfte der Zwiebel-Speck-Mischung herausnehmen und zur Seite stellen. Zu den restlichen Zwiebeln im Topf den Wirsing geben und ca. 10 Minuten dünsten lassen. Salzen, pfeffern und mit frisch geriebener Muskatnuss bestreuen. Die Wildschweinwürste kurz in heißem Öl rundum braun werden lassen.

3. Die Blätterteigränder mit Eigelb bestreichen und zuerst ein Wirsingblatt auflegen. Anschließend etwas gedünsteten Wirsing verteilen und dazu eine Bratwurst auflegen. Den Blätterteig um die Bratwurst herum aufrollen und die Enden leicht andrücken. Mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier ausgeschlagenes Backrost legen. Die Oberfläche vom Blätterteigmantel mit Eigelb bestreichen und für ca. 10 Minuten in den Ofen geben.

4. In der Zwischenzeit die Pilze klein schneiden und in einer Pfanne in etwas heißem Rapsöl anbraten. Die Zwiebel-Speck-Mischung dazugeben. Pilze mit der Sahne ablöschen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Würstchen zusammen mit den Champignons anrichten.

## Pfannengyros vom Wildschwein



1. Das Wildschweinfleisch sauber parieren, in feine Streifen schneiden (zirka 0,5 cm dick und zirka 4-5 cm lang) und in eine Schüssel geben.
2. Die Gewürze hinzugeben und gut umrühren. Zwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch würfeln und mit in die Schüssel geben.
3. Vier Esslöffel Olivenöl und etwas Zitronensaft dazugeben, anschließend alles gut vermengen und das Fleisch mindestens 6 Stunden im Kühlschrank marinieren.
4. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und das marinierte Wildschweinfleisch für rund 8-10 Minuten scharf anbraten. Gelegentlich umrühren.

## Pfeffer-Sahne-Schnitzel vom Wildschwein



600 Gramm	Wildschweinschnitzel aus der Keule
1 x	Zwiebel
200 Gramm	Sahne
2 Esslöffel	Cognac
3 Esslöffel	frische grüne Pfefferkörner
1 Esslöffel	Butter
1 Bündel	frische Kresse , alternativ: Petersilie

1. Schnitzel aus der Wildschweinkeule schneiden. Schnitzel mit dem Plattiereisen leicht klopfen, sie sollten jedoch nicht zu flach werden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten zirka fünf Minuten anbraten.

2. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Zwiebelwürfel im Bratfett glasig andünsten und mit dem Cognac ablöschen.

3. Die Sahne einrühren und kurz aufkochen lassen und die Sauce etwas einkochen lassen. Pfefferkörner hinzugeben und mit Salz abschmecken. Schnitzel in die Pfanne geben und warm werden lassen. Mit ein paar Kräutern (Kresse oder Petersilie) garnieren.

3. Dazu passen Spätzle und Möhren.

## Saltimbocca vom Wildschwein



400 Gramm	Wildschweintrücker
	Salz
	Pfeffer , frisch gemahlen
4 Scheibe	Parmaschinken
8 x	Salbeiblätter
1 x	Zitrone
2 Esslöffel	Olivenöl
75 Milliliter	Süßwein
2 Esslöffel	Butter , eiskalt

1. Wildschweintrücker parieren und in jeweils zwei Zentimeter dicke Schnitzel schneiden. Diese in der Mitte einschneiden ohne sie zu durchtrennen (Schmetterlingsschnitt). Anschließend können die Schnitzel zur doppelten Größe aufgeklappt werden.
2. Die Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischplattierer flach klopfen. Anschließend salzen und pfeffern.
3. Den Parmaschinken halbieren. Jeweils eine Scheibe zusammen mit einem Salbeiblatt auf die Schnitzel legen. Mit einem Zahnstocher den Schinken und das Salbeiblatt fixieren. Das Fleisch in eine Schale legen und etwas Zitronensaft darüber geben.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Wildschweinschnitzel mit der Schinkenseite zuerst in die Pfanne legen. Kurz anbraten, dann die Fleischstücke wenden und zirka zwei Minuten weiterbraten lassen. Anschließend die Saltimboccas aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
5. 75 Milliliter Süßwein in den Bratenfond geben und etwas einkochen lassen. Salzen, pfeffern und ein wenig Zitronensaft dazugeben. Jetzt eiskalte Butter mit dem Schneebesen unterrühren, nicht mehr kochen lassen. Soße über das Fleisch geben.

## Sommerlich-asiatisches Wildschwein-Karree



400 Gramm	Wildschwein-Karree
3 x	Möhren
2 x	Lauch
0.5 Packung	Glasnudeln
1 Esslöffel	Honig
1 Schluck	Sojasauce
1 Esslöffel	Sesam
1 x	Salz und Pfeffer
1 x	Rapsöl
1 Esslöffel	Butter
1 Zweig	Thymian
1 Teelöffel	Chiliflocken

1. Das Wildschwein-Karree weitestgehend von der Silberhaut befreien. Mit Salz und etwas Zucker würzen. In Rapsöl für zirka fünf Minuten rundherum anbraten. Nun die Butter und den Thymian-Zweig in die Pfanne geben, das Karree mit der geschmolzenen Butter mehrfach übergießen und die Pfanne für weitere 10 Minuten bei 150 Grad Celsius in den Backofen geben.

2. Möhren und Lauch in feine Scheiben schneiden. Zuerst die Möhren anbraten bis sie leicht Farbe nehmen, dann den Lauch hinzugeben. Mit Salz und Honig würzen. Nun die Sojasauce und den Sesam hinzugeben. Die Soße etwas einkochen lassen.

3. Wasser zum kochen bringen und vom Herd nehmen. Die Glasnudeln für eine Minute darin ziehen lassen, anschließend in einem Nudelsieb abtropfen lassen. Gemüse und Soße über die Nudeln geben und mit dem aufgeschnittenen Karree anrichten. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Chiliflocken würzen.

## Sparerib-Wrap vom Wildschwein



Spareribs  
Butterschmalz  
Olivenöl  
Wraps  
Salz  
Pfeffer  
Hoisinsauce , asiatische Spezialität  
Zwiebeln  
Salatblätter  
Schmand  
Grillsenf  
BBQ-Sauce

Bei den Spareribs das Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Eine Pfanne erhitzen und das kleingeschnittene Spareribfleisch in etwas Butterschmalz oder Olivenöl anbraten.

In der Zwischenzeit die Wraps im Ofen aufwärmen.

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Hoisinsauce (eine asiatische Spezialität) würzen, eine Zwiebel in Ringe schneiden, Salatblätter (je nach Geschmack) grob zerrupfen. Auf jeden Wrap einen Klacks Schmand, ein wenig Grillsenf und BBQ-Sauce verteilen, die Zwiebelringe und den Salat dazu, obendrauf eine Portion von dem Fleisch.

Den fertigen Wrap einklappen, aufrollen und zubeißen!

## Wildschweinfilet auf Rahmsauerkraut



1. Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.
2. Schalotten schälen und fein würfeln, Sauerkraut gut abtropfen lassen. Wildschweinfilets parieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Filets von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Schalotten in der Pfanne andünsten lassen. Mit Weißwein ablöschen. Sahne hinzugeben und ein paar Minuten einköcheln lassen.
3. Sauerkraut zugeben und mit Paprika und Majoran würzen. Alles gut vermengen. Wildschweinfilets auf das Sauerkraut legen und für zirka 20 Minuten in den Ofen geben.
4. Trauben waschen, trocknen und halbieren. Nach 15 Minuten Garzeit die Trauben auf dem Sauerkraut verteilen und noch zirka fünf Minuten mitgaren lassen. Pfanne aus dem Ofen nehmen, Filets schräg anschneiden und auf dem Sauerkraut anrichten. Dazu schmeckt Kartoffelpüree.

## Wildschweingeschnetzeltes mit Kürbis



600 Gramm	Wildschweinfilet
500 Gramm	Hokkaido Kürbis
	Salz und Pfeffer
2 Esslöffel	Olivenöl
1	Rote Zwiebel
5	frische Majoran-Zweige
1 Esslöffel	Senf
100 Milliliter	Weißwein
100 Milliliter	Gemüsebrühe
2 Esslöffel	Mehl
200 Milliliter	Sahne

Den Kürbis abwaschen und halbieren. Dann die Kerne mit einem Löffel entfernen. Den Kürbis erst in Spalten schneiden und dann in dünne Scheiben. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Wildschweinfilet parieren und in feine Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Wildschweinfilet portionsweise anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Zwiebel und den Kürbis in dem Bratfett kurz von allen Seiten anbraten. Den Senf zum Gemüse hinzugeben. Mit Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen. Mehl mit der Sahne verquirlen und zum Gemüse geben.

Blätter vom Majoran zupfen und mit in die Pfanne geben. Soße bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss das Wildschweingeschnetzelte in die Pfanne geben. Alles kurz erwärmen und mit Reis servieren.

## Wildschwein-Hackbällchen mit Bärlauch



700 Gramm	Wildschwein-Hackfleisch
50 Gramm	Bärlauch
1 x	Zwiebel , rot
2 Zehe	Knoblauch
1 x	Paprika
250 Gramm	Champignons
0 Liter	Weißwein
0 Liter	Wildfond
50 Gramm	Creme Fraiche
20 Gramm	Hartkäse , italienisch
1 Tasse	Mehl
1 x	Salz und Pfeffer
2 Zweig	Thymian
1 x	Ei
1 Tasse	Semmelmehl

1. Wildschwein-Hack mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Bei 700 Gramm Hackfleisch: 13 Gramm Salz und 1,5 Gramm gemahlene Pfeffer. Ein Eigelb unterheben. Nach und nach etwas Semmelmehl hinzugeben, bis die Masse gut bindet. Bärlauch grob hacken, eine halbe Zwiebel und eine Knoblauchzehe fein würfeln und in die Fleischmasse mischen.
2. Aus der Masse tennisballgroße Bällchen formen. Im restlichen Eiweiß und anschließend in Semmelmehl wälzen. Nun in einer tiefen Pfanne in Butterschmalz runderherum anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
3. Champignons und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden und in die heiße Pfanne geben. Restliche halbe Zwiebel, Knoblauch und Thymianblätter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun mit Weißwein und Wildfond ablöschen und kurz aufkochen lassen. Crème fraîche unterrühren und den Hartkäse in die Soße reiben. Nach Bedarf mit Mehl abbinden.
4. Die Hackbällchen wieder in die Pfanne gegeben und diese im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad Celsius für circa 90 Minuten backen.

## Wildschweinhackbällchen mit Paprika und Mozzarella



500 Gramm	Wildhack
2 Esslöffel	Crème fraîche
1 Teelöffel	Paprikapulver
250 Gramm	Mozzarella
1 x	rote Paprika
1 Becher	Tomaten , stückig
1 Teelöffel	Oregano
1 Teelöffel	Thymian
0.5 Teelöffel	Kreuzkümmel
1 Esslöffel	Öl
1 x	Tabasco
1 Teelöffel	Honig
1 x	Salz und Pfeffer
2 Zehe	Knoblauch

1. Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Paprika in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Öl in einem Topf erhitzen und die Paprika und den Knoblauch anrösten lassen. Tomaten, Thymian, Oregano und Kreuzkümmel dazugeben, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Honig würzen.

2. Wildhack, Crème fraîche, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen und zu kleinen Hackbällchen (16 Stück) formen. Hackbällchen in eine Auflaufform legen und die Soße dazugeben. Für 5 Minuten in den Ofen schieben. Mozzarella in feine Scheiben schneiden (16 Stück) und auf die Hackbällchen legen und die Hackbällchen weitere 10 Minuten überbacken.

## Wildschwein-Involtinis



800 Gramm	Wildschweintrücker
1 Esslöffel	Butterschmalz
1 x	Birne
100 Gramm	Gorgonzola
100 Milliliter	Wildfond
1 Gramm	Butter , eiskalt
500 Gramm	Kartoffeln
1 x	Sellerie , mittelgroß
75 Milliliter	Schlagsahne
50 Milliliter	Milch
25 Gramm	Butter
1 x	Muskatnuss
1 x	Salz, Pfeffer

1. Kartoffeln und Sellerie schälen, in kleine Stücke schneiden und in kochendes Salzwasser geben. Alles zusammen ca. 25 Minuten kochen lassen.

2. Wildschweintrücker in zwei Zentimeter dicke Steaks schneiden. Mit dem Schmetterlingsschnitt die Steaks vergrößern. Dazu die Steaks an der kurzen Seite aufschneiden, aber nicht komplett durchschneiden. Die beiden Schnittflächen nach links und rechts ausklappen. Steaks zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und platt klopfen. Salzen und pfeffern.

3. Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Streifen schneiden. Zwei dünne Scheiben Birne auf die Steaks legen, etwas Gorgonzola dazugeben und die Steaks wieder zusammenklappen. Mit einem Holzstäbchen fixieren.

4. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Den Bratensatz mit Wildfond ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Je nach Geschmack noch ein wenig krümeligen Gorgonzola zur Soße geben. Eiskalte Butter hinzufügen.

5. Kartoffeln und Sellerie abgießen und kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln und Sellerie durch die Presse drücken, Sahne, Milch und Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen auf eine Teller dekorieren.

## Wildschweinsteaks in Oliven-Zitronenbutter mit Zucchinalern



8 x	Wildschweinsteaks
75 Gramm	Oliven , schwarz, entsteint
1 x	Zitrone , unbehandelt
2 Esslöffel	Kapern
2 Esslöffel	Olivenöl
40 Gramm	Butter
1 Teelöffel	Zucker
2 x	Zucchini , klein
1 x	Salz und Pfeffer
1 Tasse	Mehl
1 Zweig	Rosmarin

1. Zitrone heiß abwaschen und die Schale mit einem Zestenreißer dünn abschälen. Die Zitrone auspressen, Oliven halbieren und den Rosmarin fein hacken. Zucchini schräg anschneiden, salzen und pfeffern und in etwas Mehl wenden.

2. Wildschweinsteaks etwas flachklopfen und das Olivenöl in der Pfanne heiß werden lassen. Steaks von einer Seite kurz anbraten, wenden und dann salzen und pfeffern. Zitronensaft mit dem Zucker verrühren und zum Fleisch in die Pfanne geben. Oliven, Kapern, gehackten Rosmarin und Zitronenzesten hinzufügen. Butter dazugeben und in der Pfanne schmelzen lassen. Zitronenbratfett über die Steaks geben.

3. In einer anderen Pfanne die Zucchinaler in etwas Olivenöl auf beiden Seiten anbraten bis sie leicht gebräunt sind. Alles zusammen mit Butterkartoffeln servieren.<sup>initalem</sup>

## Wildschweinsteaks mit Pflaumen



800 Gramm	Wildschweinrückensteaks
300 Gramm	Trockenpflaumen
	Salz und Pfeffer
500 Milliliter	Rotwein
0.5 Esslöffel	Speisestärke
2 Esslöffel	Öl
1 Esslöffel	Butter
2 Bündel	Frühlingszwiebeln
2 Teelöffel	Zucker

Trockenpflaumen etwas zerkleinern und in einen Topf geben. Mit Rotwein aufgießen und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und die Pflaumen auf kleiner Hitze etwas einkochen lassen bis die Sauce dicklich wird. Die Speisestärke in kaltem Wasser auflösen und zur Soße geben.

In der Zwischenzeit das Grün der Frühlingszwiebeln einkürzen und die Wurzeln abschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wildschweinsteaks von jeder Seite ein paar Minuten anbraten. Salzen und pfeffern.

Steaks aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Butter in der Pfanne heiß werden lassen und die Frühlingszwiebeln von allen Seiten kurz anbraten. Etwas salzen und pfeffern. Anschließend den Zucker hinzugeben und die Zwiebeln karamellisieren. Alles zusammen auf einem warmen Teller anrichten.

## Wildschwein-Tomahawk-Steak mit Coleslaw



4 x	Tomahawksteaks , vom Wildschwein
0.5 x	Spitzkohl
1 x	Möhre
1 x	Zwiebel
30 Gramm	Zucker
30 Milliliter	Milch
30 Milliliter	Sahne
1 Teelöffel	Kräuteressig
60 Gramm	Mayonnaise
0.5 Teelöffel	Senf
1 Prise	Paprikapulver, edelsüß
1 Bündel	Thymian
1 Bündel	Rosmarin
1 x	Knoblauchknolle
1 x	Salz und Pfeffer

1. Das Tomahawk-Steak stammt aus dem vorderen Rücken und besteht aus dem kompletten Rippenknochen und dem anhänglichen Fleisch. Für den "Cut" das Fleisch zwischen und auf den Rippenbögen entfernen. Dieses kann später zu Gulasch, Geschnetzeltem oder Hackfleisch verarbeitet werden. Nun mit einem Küchenbeil die Rippen am Ansatz zur Wirbelsäule durchtrennen; dies gelingt am besten von der Bauchseite her. Anschließend den Rücken auslösen, jedoch nur bis zum Ansatz der Rippen schärfen.
2. Für den Coleslaw einen halben Spitzkohl, eine Möhre und eine Zwiebel in feine Streifen schneiden. Für das Dressing 30 Gramm Zucker, eine Prise Salz, Pfeffer und Paprika, sowie 30 Milliliter Milch, 30 Milliliter Sahne, 60 Gramm Mayonnaise, einen halben Teelöffel Senf und einen Esslöffel Kräuteressig gut vermischen. Das Dressing über den Salat geben und ordentlich vermengen. Im Kühlschrank für drei bis vier Stunden ziehen lassen.
3. Das Steak mit Salz und ein wenig Zucker würzen und kurz ruhen lassen. Einen guten Schuss Rapsöl in eine heiße beschichtete Pfanne geben und das Steak je nach Größe für drei bis fünf scharf anbraten. Einmal wenden, erneut zirka drei bis vier Minuten braten, dann Butter sowie Knoblauch, Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben. Das Steak mit der zerlaufenen Butter übergießen. Mit einem Kernfühler kann der Garpunkt einfach ermittelt werden. Wer sein Steak zart rosa mag, sollte im Kern nicht über 60 Grad Celsius kommen.
4. Nun das Steak aufschneiden, erneut mit etwas Salz und Pfeffer würzen, dazu den Coleslaw und etwas Kräuterbutter servieren.
5. Info: Dieses Tomahawksteak wurde aus einem Wildschwein mit einem Gewicht von zirka 100 Kilogramm, geschnitten. Auch bei kleineren Wildschweinen lohnt der Cut, natürlich fällt das Steak dann etwas kleiner aus. Entsprechend verkürzen sich auch die Garzeiten. Ein Hingucker ist es allemal.

## Wildschwein-Wirsing-Rouladen



800 Gramm	Wildschwein-Nacken
1 x	Wirsingkohl , 8 Wirsingblätter
500 Gramm	passierte Tomaten
2 x	Zwiebeln
4 Zehe	Knoblauch
0 Liter	trockener Rotwein
1 Packung	Zahnstocher
1 x	Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chili, Kreuzkümmel
1 x	rote Paprikaschote

1. Aus dem Wildschwein-Nacken feine Streifen schneiden und scharf anbraten.
2. Knoblauch, Zwiebeln und Paprika klein schneiden und zum Fleisch in die Pfanne geben. Mit einem Schluck trockenen Rotwein ablöschen. Passierte Tomaten zugeben und für 30 Minuten köcheln lassen.
3. Wirsingblätter zwei Minuten in kochendes Salzwasser geben, anschließend abtropfen lassen und bereitlegen.
4. Fleisch abschmecken (Salz, Pfeffer, Chilli, Paprikapulver, ein wenig Kreuzkümmel) und auf die Wirsingblätter geben. Mit Zahnstochern zu Taschen schliessen. Wirsingtaschen abgedeckt weitere 20 Minuten auf der restlichen Braten-Soße dünsten. Dazu passen Salzkartoffeln und Feldsalat.

## Wildschwein-Wraps mit Pflaumen



400 Gramm	Wildschweinfilet
3 x	Pflaumen
2 Esslöffel	Zucker
100 Milliliter	Portwein , rot
3 x	Frühlingszwiebeln
100 Gramm	Joghurt
100 Gramm	Mayonnaise
1 Zehe	Knoblauch
1 Esslöffel	Öl
1 Esslöffel	körniger Senf
50 Gramm	Walnusskerne
2 x	Romana-Salatherzen
4 x	Weizentortillas

1. Wildschweinfilet sauber parieren und in feine Streifen schneiden. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne auflösen. Pflaumen mit in die Pfanne geben und etwas karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen. Etwas einkochen lassen.

2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides zusammen mit dem Joghurt, der Mayonnaise und dem Senf verrühren.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wildschweinfiletstreifen von allen Seiten anbraten.

4. Salat waschen, abtropfen lassen und in kleine Streifen schneiden. Nüsse grob hacken. Weizentortillas im Backofen oder in der Mikrowelle weich und heiß werden lassen. Tortillas mit der Joghurtcreme bestreichen. Mittig in einem Streifen etwas Salat auf die Tortillas geben, darauf die Wildschweinfiletstreifen und die Pflaumen verteilen. Mit den gehackten Walnüssen garnieren. Die Tortillas erst unten etwas über die Füllung einklappen, dann von der einen Seite und dann von der anderen Seite zusammenklappen.

## Wildschweinfrikadellen mit Feta und Oliven



500 Gramm	Wildschweinhack
1 x	Zwiebel , rot
2 Esslöffel	Oregano
1 Teelöffel	Zitronenschale , ungespritzt
2 Zehe	Knoblauch
40 Gramm	Semmelbrösel
1 x	Ei
2 x	Tomaten , groß
80 Gramm	Fetakäse
40 Gramm	schwarze Oliven , entsteint
2 Teelöffel	Olivenöl
1 x	Salz und Pfeffer

1. Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze 220 Grad Celsius). Die Zwiebeln, den Oregano und die Knoblauchzehen fein würfeln bzw. hacken. Zitrone heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Alles zusammen mit dem Hack, den Semmelbröseln und dem Ei in einer großen Schüssel verkneten. Die Muffinformen des Muffinblechs fetten und die Hälfte der Hackmasse darauf verteilen. Gut andrücken.

2. Tomaten in 12 Scheiben schneiden und jeweils eine Scheibe auf das Hack legen. Fetakäse zerbröseln und Oliven in Scheiben schneiden. Die Hälfte vom Käse und den Oliven auf den Tomatenscheiben verteilen.

3. Restliches Hack auf den Muffins verteilen und wieder gut andrücken. Hackmuffins mit dem restlichen Käse und den Oliven garnieren. Mit Öl beträufeln. Im Ofen ca. 20 Minuten backen, bis die Muffins durchgegart sind. Dazu passen Kartoffeln aus dem Ofen und ein frischer Salat.

## Kochschinken aus der Nuss



1 x	1 Nuss , ca. 1 - 1,5 kg
920	Milliliter Wasser
80	Gramm Pökelsalz
2	Stück Lorbeerblätter
20	Gramm Zucker
5	Stück Wacholderbeeren
2	Stück Nelken

Rezept für 1 kg Kochschinken:

1. Die Nuss von oberflächlichen Sehnen befreien und mit Küchenoder Wurstgarn eng verschnüren, damit das Fleisch später seine Form behält.
2. Das Wasser mit dem Salz und allen Gewürzen aufkochen und wieder erkalten lassen. Die Nuss hineingeben und wenn nötig mit einem Teller beschweren, dann für etwa eine Woche kalt stellen.
3. Das Fleisch aus der Lake nehmen, abtrocknen und in einen Folienbeutel vakuumieren. Steht kein Vakuumiergerät zur Verfügung, kann die gepökelte Nuss auch einfach in einen Bratschlauch oder einen Gefrierbeutel verpackt werden – wichtig ist nur, dass er absolut dicht verschlossen wird.
4. Das verpackte Fleisch für 2 Stunden in einem Wasserbad mit einer Temperatur von 65–75 °C brühen. Ideal ist dafür ein Sous-Vide-Stick oder sogar ein einstellbares Wasserbad, aber auch ein Topf mit warmem Wasser im entsprechend eingestellten Backofen (80 °C Ober-/ Unterhitze) funktioniert, wenn regelmäßig kontrolliert wird, ob die Temperatur wirklich stimmt und ob nicht zu viel Wasser verdunstet.
5. Nach dem Garen den Schinken über Nacht im Kühlschrank vollständig erkalten lassen, auspacken, das Garn entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Wer die Möglichkeit dazu hat, kann den Schinken auch einige Stunden trocknen lassen und anschließend 1–2 Stunden heißbräuchern.

TIPP: Die Pökelfzeit lässt sich verkürzen, wenn die Lake in das Fleisch gespritzt wird: In der Apotheke eine Spritze mit einer dicken Kanüle besorgen und 10–15 % des Fleischgewichts an kalter Pökellake von allen Seiten in das Wildbret spritzen. Anschließend in der verbliebenen Lake noch 2–3 Tage pökeln und wie beschrieben garen.