



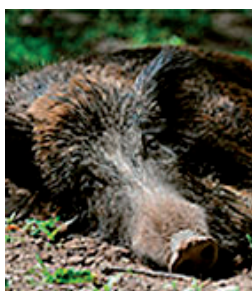
## *Wildschweinragout mit Spätburgunder*

### **Aromenspiel mit Rotwein und Wild**

Zum Ende des Winters findet nur noch die Jagd auf Wildschweine statt. Sie vermehren sich rasant und haben dabei bewiesen, dass sie Feinschmecker sind: Rotweintruben gehören offensichtlich zu ihren Lieblings Speisen. Sehr zum Leidwesen des Winzers!

Unsere Lieblings Speise-Empfehlung ist von daher **Wildschweinragout mit Spätburgunder**: Probieren Sie unser Rezept aus und genießen sie unseren Spätburgunder dazu! Da kann die Nacht ruhig kalt sein!

Lassen Sie sich das Fleisch beim Metzger in Stücke schneiden. In Rheinland Pfalz gibt es auch die Möglichkeit beim Forst direkt einzukaufen [www.wild-aus-der-region.de](http://www.wild-aus-der-region.de). Wildfleisch ist sehr gesund, und Sie haben die Garantie, dass die Tiere artgerecht aufgewachsen sind.



#### **Zutaten**

*1 kg Wildragout*

*Nelke, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Thymian*

*Spätburgunder*

*2 Esslöffeln Tomatenmark, Mehl, Butter*

*Worcestersauce*

*1 Becher Schlagsahne*

*2 Esslöffel Johannisbeergelee*

*Saft und Schale einer ungespritzten Zitrone*



Das Wildragout (vorzugsweise Wildschwein, sonst Reh oder Hirsch) wird in heißem Olivenöl angebraten und dann mit Spätburgunder abgelöscht.

Nelke, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Thymian werden dazu gegeben und zugedeckt 45 Minuten bei nicht zu hoher Temperatur geschmort. Giessen Sie immer wieder etwas Spätburgunder zu.

Mit Pfeffer und Salz würzen, das Fleisch herausnehmen. Den Bratensaft durch ein Sieb gießen und mit 2 Esslöffeln Tomatenmark und Mehl das mit Butter verknetet wurde, mischen. Mit Wein und Worcestersauce abschmecken. 1 Becher Schlagsahne, 2 Esslöffel Johannisbeergelee, Saft und Schale einer ungespritzten Zitrone unterziehen.

Das Fleisch noch einmal in der Sauce erwärmen.

Zu Nudeln oder Stampfkartoffeln servieren.

Bestellen Sie gleich einige Flaschen mehr. Eine Regel beim Thema Essen und Wein ist, mit dem Wein zu kochen, den man dann – nicht nur beim Kochen sondern auch zum Essen trinkt.

*Lassen Sie sich inspirieren, ergreifen Sie den Kochlöffel und los geht's!*

