

Wildschweinbraten in Toscana-Sauce

Notizen:

Fleisch waschen, salzen und scharf anbraten. Kleingewürfelte Möhren, Zwiebel, Sellerie (evtl. rote Paprika) mit dem Fleisch anbraten. Später etwas Rosmarin-Zweige beifügen. Mit heißer Fleischbrühe (ca. ½ l) auffüllen und beikochen. Bei kleiner Flamme alles zusammen ca. 1 bis 1 ½ Std. garen. Fond und Sauce sieben, klein drücken und alles mit Crème fraiche, etwas Zitrone, Rotwein, Muskat, leicht sämig einkochen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Gewürzen gut abstimmen.

Die Spätzle werden nach Art des Hauses selbstverständlich selbst gefertigt und mit der wunderbaren Spätzlepresse zubereitet.
Rezept: siehe Seite 21

Die Birnenhälften mit Preiselbeeren füllen

Tipp:

Wer gerne experimentiert, der sollte in der Toscana-Sauce einige Rosinen mitschmoren lassen!

Dazu passt ein kräftiger Rotwein, z. B. ein Primeur
Achtung: auf ausreichend Sauce achten, wegen der Spätzle

Zutaten:

750 g
Wildschweinbraten,
4 halbe Williams-
Birnen,
Preiselbeeren,
2 Möhren,
2 Zwiebel,
Stück Sellerie,
(evtl. rote Paprika),
Rosmarin-Zweige,
½ l Fleischbrühe,
Crème fraiche,
Zitrone,
Rotwein,
Muskat,
Salz,
Pfeffer,
Rosinen