



Wildschweinrücken mit Lebkuchen-Hagebuttenjus



Zutaten (für 4 Personen)

800 g Wildschweinrücken
ausgelöst und sauber pariert

Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Butterschmalz

2 EL Honig

0,2 l Rotwein

200 ml Bratenfond
(Wild oder Kalbsfond)

1 Stück Lebkuchen,
fein gemahlen

100 g Hagebuttenkonfitüre

1 unbehandelte Zitrone



Unser Wild kommt von
unserem Jäger Denis Wiedmann
aus dem Welzheimer Wald.



Seite 1



Zubereitung

Den Ofen auf 80° C Ober/Unterhitze vorheizen, eine Porzellanschale zum Vorwärmen mit in den Ofen stellen. Den Wildschweinrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz rundherum scharf anbraten. Dann in der vorgewärmten Porzellanschale im Ofen ziehen lassen. (Nach Belieben zwischen 40 und 60 Minuten etwa, kommt nicht genau drauf an)

Die Bratpfanne mit Rotwein ablöschen und den Honig zufügen. Ist der Rotwein fast verkocht, mit dem Bratenfond auffüllen und den Lebkuchen mit hineingeben. Etwas einkochen lassen.

Die Hagebuttenkonfitüre unterrühren und etwas Zitronenabrieb hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch ca 10 Minuten köcheln lassen. Den Wildschweinrücken aus dem Ofen nehmen, schräg aufschneiden und auf der Jus anrichten.

hier gehts weiter →

**HOF LIEFERANT**
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

Zutaten

(für 4 Personen)

- Kartoffel-Rosenkohlpüree -

600 g Kartoffeln
600 g Rosenkohl
etwas gemahlener Kümmel
40 g Butter
1 l Gemüsebrühe
400 g Zwiebeln rot
300 ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskat



Seite 2

Zubereitung

Kartoffeln schälen und würfeln. Rosenkohl in einem Sieb unter Wasser abspülen. Beides mit dem Kümmel in 20 g erhitzter Butter andünsten. Mit Brühe auffüllen und zugedeckt bei milder Hitze 20 Minuten kochen. Inzwischen Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in 20 g Butter ca. 5-10 Minuten knusprig braun anbraten. Rosenkohl und Kartoffeln abgießen.

Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat heiß werden lassen. Kartoffeln und Rosenkohl zugeben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Das Püree mit den Schmelzzwiebeln garniert servieren.

Gutes Gelingen!



Bei uns isst alles Bio.

Alle Rezepte kommen von unserer Hoflieferant-Köchin – mit Liebe und Sorgfalt erprobt und zusammengestellt.