

HAMMERLECKER!

Als Pulled Pork zeigt sich Wildschwein von seiner ganz zarten Seite. Die rosa Kartoffeln gibt es wie 35 andere Kartoffelsorten beim Lindenbrunnenhof von Christa und Otmar Binder in Forchheim



EIN FESTESSEN FÜR OBELIX UND SEINE FANS

GEZUPFTES WILDSCHWEIN MIT MARONEN-MOUSSELINE

WILDSCHWEINBRATEN

- 2 kg Wildschweinkeule
- 1 l Rotwein
- 1 l Fleischfond
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- 50 g Ingwer
- 50 ml dunkle Sojasauce

KARTOFFELECKEN

- 4 rote Kartoffeln
- Rosmarin
- Olivenöl
- Meersalz

MARONEN-MOUSSELINE

- 500 g gekochte Maronen
- 100 g mehligkochende Kartoffeln
- 200 ml Sahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- 50 g Nussbutter

Gemüse putzen, grob schneiden und bereithalten. Das Fleisch im Schmortopf von allen Seiten gut anbraten, salzen und pfeffern. Dann das Gemüse dazugeben und mit der Keule Farbe nehmen lassen. Sojasauce hinzugießen und sofort mit Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit einreduzieren lassen und mit Fleischfond aufgießen. Für drei Stunden bei 150 Grad mit geschlossenem Deckel im Ofen garen.

In der Zwischenzeit Maronen, Kartoffeln, Sahne, Gemüsebrühe und Nussbutter bei 100 Grad für 26 Minuten in den Thermomix (funktioniert aber natürlich auch in einem Topf und mit dem Mixstab). Anschließend alles noch mal gut durchmischen.

Vier rote Kartoffeln vierteln, mit Rosmarin, Olivenöl und Meersalz würzen. Bei 200 Grad im Ofen für etwa zehn Minuten garen.

Nach drei Stunden ist die Keule richtig zart. Jetzt das Fleisch zu Pulled Pork zupfen und mit der Sauce schön schlotzig machen. Nach dem Anrichten auf warmen Tellern noch ein bisschen Bratenjus dazu und genießen!