

Wildschwein in Rotweinsauce

Bei diesem Rezept handelt es sich um einen klassischen Rotweinbraten, für den man nur insgesamt 20 Minuten in der Küche stehen muss! Anstelle von Wildschweinrücken lässt sich auch gut Wildschweinkeule verwenden. Der Geschmack wird Euch und Eure Gäste begeistern!

Zutaten:

- 1 kg Wildschweinrücken
- 1 Schuss Öl
- 1 EL Butter
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- ½ Päckchen Bratensauce
- 1 Schuss Rotwein
- 50 ml Sahne
- 1 EL Honigsenf

1. Butter mit einem Schuss Öl in einer großen Deckelpfanne erhitzen.
2. Den Rücken 2–3 Minuten im heißen Fett anbraten, dabei salzen und pfeffern.
3. Klein geschnittene Zwiebeln hinzugeben und auf mittlerer Temperatur leicht anbräunen.
4. 100 ml Wasser hinzugeben.
5. Das Bratensaucenpulver in die Flüssigkeit einrühren.
6. Bei sehr niedriger Temperatur und geschlossenem Deckel den Rücken in der Pfanne in der Sauce 1 Stunde garen lassen.
7. Das Fleisch entnehmen und warm halten. In die Sauce den Rotwein, die Sahne und den Honigsenf einrühren.

Zum Servieren den Braten in feine Scheiben schneiden und mit der Sauce begießen.

Wir wünschen **schöne Momente** mit Wildfleisch. Besser als Bio!