



### **Wildschweinbraten mit Honigglasur**

Der süße Honig ist eine phantastische Ergänzung zum Wildschwein. Mit wenigen Zutaten lässt sich ein vorzüglicher Sonntagsbraten kreieren, der der ganzen Familie Freude bereitet.

#### **Zutaten für 2 Personen:**

- ½ kg Braten aus der Wildschweinkeule, küchenfertig ohne Knochen
- 1 Schuss Öl
- ½ Zitrone
- 80 ml Honig
- 125 ml Malzbier
- 100 ml Sahne
- 1 TL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
2. Zitrone auspressen und mit Honig, Malzbier und Paprikapulver vermischen. Diese Marinade leicht über einem Wasserbad erwärmen, so lässt sie sich besser verrühren.
3. Das Fleisch salzen und pfeffern und in einer Pfanne oder einem Bräter anbraten.
4. Mit der Marinade bestreichen und in einer ofenfesten Form im Backofen für 1 Stunde garen lassen. Dabei circa alle 10 Minuten mit der Marinade bestreichen. (1 kg sollte ca. 1,5 Stunden garen)
5. Nun den Bratensatz mit der Sahne lösen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren.

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