

Wildschweincurry

Asiatisches Wildschwein? Warum nicht? Die Wildküche ist für alles zu haben. Solange das Wildschwein aus heimischer Jagd stammt.

Wie bei allen Wildglückrezepten soll es einfach und schnell gehen, wobei der Genuss nicht auf der Strecke bleibt.

Zutaten für 2 Personen

- 500 g Wildschweinragout
- 3 Knoblauchzehen
- ½ cm Ingwer
- 1 Stange Lauch/Porree oder 1 Paprika
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 gehäufte TL Currypulver
- 150 - 200 ml Gemüsebrühe
- 200 g Kokosnussmilch
- 100 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- Butter
- Optional: Gemüse wie Bambussprossen oder Prinzessbohnen

1. Zwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauchzehen und Ingwer fein würfeln. Porree in Ringe schneiden. Ggf. Paprika in Streifen schneiden.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Wildschweinragout scharf anbraten, dabei salzen und pfeffern.
3. Auf mittlere Hitze schalten und Knoblauch, Ingwer, Lauch oder Paprika und Zwiebeln hinzugeben.
4. Gemüsebrühe hinzufügen und Currypulver und Porree unterrühren. Auf niedriger Temperatur ca. 3 Stunden köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren.
5. Kokosmilch, Sahne und nach Belieben Gemüse (Bambussprossen oder Bohnen) hinzugeben und noch einmal bei mittlerer Temperatur verrühren. Mit Salz und Pfeffer noch mal abschmecken.

Mit Reis und einem frischen Salat lassen sich so Gäste und Familie trefflich verwöhnen.

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