

### **Wildschweintrücken im Speckmantel**

Wildschweintrücken vom Frischling oder Überläufer liefert ein sehr zartes und mildes Fleisch. Der Speckmantel verleiht dem Fleisch zusätzlichen Geschmack und schützt ihn vorm Austrocknen. Die Vorbereitungszeit ist überschaubar. In meiner Wildküche ist dieses Rezept schon jetzt ein fester Bestandteil.

### **Zutaten für 2 Personen**

- ca. 500 g Wildschweintrücken ohne Knochen
- 200 g Speck in Scheiben
- 1 kleine Dose Birnen
- Butter
- 3 TL Puderzucker
- Wildgewürz, alternativ Rosmarin, Thymian, Pfeffer
- Salz

1. Den Wildschweintrücken parieren, also die Silberhaut entfernen, und von beiden Seiten mit Wildgewürz einreiben.
2. Speck leicht überlappend auf der Arbeitsplatte nebeneinander auslegen und den Wildschweintrücken damit einwickeln.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen und den eingewickelten Wildschweintrücken darin von beiden Seiten 2-3min. anbraten.
4. Das angebratene Fleisch in einem auf 100° Grad Ober-Unter Hitze vorgeheizten Ofen für 30 - 40 min garen.
5. Die Dosenbirnen achteln. Etwas Butter in die Pfanne geben und den Puderzucker darin auflösen. Die Birnenstücke in der Pfanne erhitzen.
6. Den fertigen Wildschweintrücken zusammen mit Birnen und der zerlassenen Butter servieren.

Dazu passen wunderbar Spätzle und Rotkohl.

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