

# Boeuf Bourguignon vom Wildschwein

aus dem Kochbuch „Sauen-das Wildschwein-Kochbuch“ von Frida Ernsth und Mikael Axell

## Sie benötigen:

1kg Wildfleisch,  
4 Knoblauchzehen in Scheiben,  
2 EL Tomatenpüree oder –mark,  
1 große Karotte in kleine Stücke geschnitten,  
2 Stk Sellerie in kleine Stücke geschnitten,  
10 geschälte Perlwiebeln,  
4 Lorbeerblätter,  
1 Bund Thymian oder wenn nicht frisch vorhanden als getrocknete Kräuter,  
300 g Wildschweinspeck oder alternativ geräucherter Bauchspeck vom Hausschwein,  
12 ganze Champignons,  
½- ¾ Flasche Rotwein nach Wahl,  
100 ml Balsamico,  
1 EL Zucker, Salz, Pfeffer und Speisestärke

## Los geht´s mit der Zubereitung

Grundsätzlich gilt, lassen Sie alles langsam schmoren im zugedeckten Topf!

Fleisch, Pilze und Speck nacheinander in einer Pfanne kurz anbraten und anschließend in einen größeren Schmortopf geben. Die Pfanne ca. Eine halbe Minute mit dem Balsamico auskochen, sieden lassen, dann diesen Essigsud über das Fleisch geben. Das Gemüse (Karotten, Sellerie, Thymian, Lorbeer und Zwiebeln) hinzugeben.

Den Schmortopf nun mit dem Rotwein und etwas Wasser oder Gemüsebrühe auffüllen, sodass alle Zutaten bedeckt sind. Nach Geschmack salzen und pfeffern, das Ganze zugedeckt köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist (ca. 1 ½ bis 2 Stunden). Abschließend die Sauce mit Speisestärke binden. Dazu paßt ein selbstgemachtes Kartoffelpüree und ein frischer Salat.

Guten Appetit!