

Wildschweinbraten nach Omas Art

- Wildschwein
- Zwiebeln, Möhren, Speck
- Salz, Pfeffer, Muskat, Maggikraut
- 10 Wacholderbeeren, Thymian, Lorbeerblätter
- Rotwein
- Preiselbeeren oder Rotkohl
- Klöße

Zubereitung

- das Fleisch mindestens eine Nacht in der Buttermilch einlegen. Den Backofen am nächsten Tag auf 175°C vorheizen.
- den Braten mit Küchenkrepp abtupfen, das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und in einen Bräter legen
- mit den Speckscheiben bedecken, das Suppengemüse und die Zwiebeln grob zerteilen und um das Wildschwein legen und mit Rotwein übergießen.
- das Ganze nun mindestens 3 Std. im Backofen lassen, zwischenzeitlich wenden und mit dem Sud übergießen.



