

Wildschweinsteaks



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 300 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|---------------------|
| Steaks | 4 Stk. |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Schwarzer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Olivenöl | 5 Esslöffel |
| Knoblauchzehen | 2 Stk. |
| Wacholderbeeren | 4 Stk. |
| Thymianzweige | 1 Stk. |
| Lorbeerblatt / Lorbeerblätter | 2 Stk. |
| Wurzelwerk | 1 Bund |
| Zwiebeln | 100 g |
| Weizenmehl (glatt) | 1 Esslöffel |
| Tomatenmark | 1 Esslöffel |
| Rotwein | ½ Liter |
| Orangensaft / Orange Juice | Etwas / nach Bedarf |
| Zitronensaft | Etwas / nach Bedarf |
| Worcestersauce / Worcestersoße | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Knoblauch schälen und in Stücke schneiden, die Wildschweinsteaks vom Schlögel mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl einlegen. Danach mit Thymian, Wacholder und Lorbeerblatt belegen und zwei Stunden marinieren lassen.

Das gewaschene Wurzelwerk schälen und in kleine Stücke schneiden. Den geschälten Zwiebel grob hacken.

Öl in einer größeren Pfanne erhitzen und das Fleisch einlegen. Bei nicht zu großer Hitze an beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Im Bratenrückstand die Zwiebeln, das Wurzelwerk und den Knoblauch hell anrösten lassen. Mehl und Paradeismark dazugeben, kurz mitröste, mit Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Das Fleisch wieder einlegen und bei kleiner Hitze – unter häufigem aufgießen mit dem restlichen Rotwein – fertigdünsten.

Steaks aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Die Sauce durch ein feines Sieb streichen und mit Orangen-, Zitronensaft sowie der Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Rotkraut, Kartoffelknödeln, Orangenscheiben mit Preiselbeeren belegt zu Tisch bringen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1604-Wildschweinsteaks.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at