

Wildschweinragout im Römertopf (2 Personen)

500 gr	Wildschweinvoressen, in ca. 3 cm grossen Würfeln
400 gr	Kartoffeln (3), in Würfel geschnitten
120 gr	Speckwürfeli, angebraten
2	Zwiebeln (260 gr), in halbe Ringli schneiden
1	Peperoni, Orange in Halbe Ringli schneiden
200 gr	Rüebli, in Ringli schneiden, (3 - 4 mm)
150 gr	Champignons, in Scheiben geschnitten
4 dl	Rotwein (z. B. Kalterersee, Pinot noir)
2 TL	Maizena in 0.5 dl Rotwein auflösen
1 EL	Tomatenmark (26 gr)
1 dl	Rotweinessig
3 dl	Wildfonds
2	Knoblauchzehen, gepresst
30 gr	Preiselbeeren (1 EL)
2	Lorbeerblätter
6	Wacholderbeeren
8 gr	schwarze Pfefferkörner, zerkleinert (Bamix)
1 Zweig	Rosmarin, zerkleinert (Bamix)
1	Gewürznelke, zerkleinert (Bamix)
1 TL	Pfeffer, schwarz
5 gr	Salz, Fleur de Sel (1 TL)

ZUBEREITUNG

1. Den Römertopf min. 15 Min. wässern.
2. Speck und Zwiebel anbraten.
3. Die Sauce anrühren und alle Zutaten begeben.
4. Den Römertopf in den kalten Backofen geben, auf 200 °C schalten und das Wildschwein in ca. 2 Stunden garen.

DAZU PASST

- Spätzli, Knöpfli
- Gnochi