

Wildschweinbraten in Glühweinsauce

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Wildschweinbraten
½ Liter	Glühwein
3 Stück/e	Wacholderbeeren zerdrückt
2 Blätter	Lorbeer
2	Zwiebeln
2	Karotten
100 g	Sellerie geschält und kleingewürfelt
2 EL	Tomatenmark
50 g	Preiselbeermarmelade
150 ml	Sahne
1 EL	Speisestärke
	Salz
	Pfeffer
	Wildgewürz



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 30 Minuten

Zubereitung:

2 Stunden 0 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Hilfsmittel:

Weber Cookware System

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Glühwein mit Gemüse, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter aufkochen und abkühlen lassen. Den Braten in dem kalten Sud über Nacht einlegen.
2. Grill vorheizen für indirekte, mittlere Hitze(130-150°).
3. Braten aus der Marinade holen und trocken tupfen, würzen mit Salz und Pfeffer. Wildschwein in die indirekte Zone des Grills legen bis die Kerntemperatur 78° erreicht hat.
4. In der Zwischenzeit die Marinade sieben, Saft auffangen und Gemüse trocken Tupfen. Anschließend in etwas Fett anschwitzen. Wenn das Gemüse leicht gebräunt ist, Tomatenmark und Preiselbeermarmelade hinzufügen, ablöschen mit der Marinade und aufkochen, einreduzieren lassen bis auf 2/3.
5. Mit der Sahne auffüllen und nochmals aufkochen, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz. Speisestärke anrühren mit ein bisschen Rotwein und damit die Sauce abbinden.

Tipp: Man kann statt Wildschwein auch Rinderbraten nehmen.