

Wildschweinragout

Für 4 Personen

Zutaten:

800 g	Wildschweinkeule		Salz, Pfeffer
350 ml	Rotwein	650 ml	Wildfond
5 Stiele	Thymian	500 ml	Schlagsahne
2	Lorbeerblätter	2 TL	Speisestärke
3 EL	Olivenöl	60 ml	Wasser

Vorbereitung Marinade über Nacht, 30 Minuten, Kochzeit 75 Minuten

1. Am Tag vorher das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden, in einer Schüssel mit Rotwein 4 Stielen Thymian und Lorbeerblättern mischen und über Nacht marinieren.
2. Am nächsten Tag das Fleisch in ein Sieb schütten und die Marinade auffangen.
3. Olivenöl im Topf erhitzen, das Fleisch portionsweise bei mittlerer Hitze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Fond und Marinade auffüllen. Ragout offen bei mittlerer Hitze 45 Minuten garen. Sahne zugießen und weitere 30 Minuten offen garen. Das Fleisch mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eine Schüssel geben. Lorbeer und Thymian entfernen.
4. Sauce durch ein Sieb geben. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, die Sauce damit binden und 1 Minute kochen lassen. Das Wasser (am besten Nudelwasser) zugeben.
5. Mit den restlichen abgezapften Thymianblättchen servieren.
6. Dazu passen Bandnudeln oder Spätzle und grüner Salat.

Man kann die Zwiebeln auch in der Sauce lassen und diese binden.