

Wildschweinbraten in Guinness-Cassis Glacé

Für 4 Personen

Zutaten:

2 Stück	Wildschweinkeule à 450 g (ca. 900 g)	Salz, Pfeffer
		3 mittelgroße Zwiebeln
		2 Lorbeerblätter
		8 Wachholderbeeren
		8 Pimentkörner
		2 Nelken
		3 EL Olivenöl
		400 ml Wildfond
		1 EL Rohrzucker
		½ TL Zimt

Marinade:		
330 ml	Guinness-Bier	
125 ml	Cassis (Johannisbeerlikör)	
1	Bio-Orange	

Marinierzeit 12 Std., Zubereitungszeit 20 Minuten

Marinade:

- Orange heiß abspülen, trocken reiben und in Stücke schneiden. Fleisch abwaschen, trocken tupfen und mit Orangenstücke, Bier und Cassis in einen Gefrierbeutel geben. Beutel verschließen und Braten über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Braten:

- Ofen auf 160 ° vorheizen. Braten aus der Marinade nehmen und abtrocknen. Braten mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten. Braten herausnehmen und die Zwiebel anbraten, Gewürze zugeben und mit Wildfond ablöschen. Braten wieder in den Topf geben und zugedeckt auf der 2. Schiene von unten schmoren. Braten nach 30 Min. wenden und mehrmals mit der eingekochten Sauce bestreichen.

Sauce:

- Marinade Rohrzucker und Zimt in einem Topf dicklich einkochen ca. 15 Min.

Fertig stellen:

- Braten heraus nehmen und bei 80°C zugedeckt ruhen lassen. Sauce durch ein Sieb in den Topf mit der eingekochten Sauce geben und mit Speisestärke binden.

Bratzeit (bei 2 Stück à 450 g):

- 160°C 1 Stunde
- 120°C 1 Stunde
- 120°C 1 Stunde

Gar-Temperatur mit Bratenthermometer prüfen.

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