

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com

Dieses Rezept stammt aus dem Süden der Toscana. Am liebsten mag ich die Sauce, wenn sie kräftig und auch etwas pikant ist und man die Schokolade nur erahnt. Am Tisch beginnt dann immer das grosse Rätselraten um ihre Zutaten.

Brasato di cinghiale in agrodolce Süss-saurer Wildschweinbraten

Zutaten für 4 Personen

	Am Vortag
600 g Wildschwein (oder anderes Wild, oder Rind)	in
750 ml Rotwein	einlegen. Bratengemüse wie
Karotte, Selleriestange	dazugeben.
Knoblauchzehe	und eine mit
Nelke und Lorbeer gespickte Zwiebel	mit einlegen.
	Für die Zubereitung
	das Fleisch abtropfen lassen, mit Küchenpapier abtupfen, mit
Salz, Pfeffer	würzen und mit
1 Knoblauchzehe	einreiben. In
Oliveneöl	anbraten und danach das Fleischstück in eine Kasserolle geben.
Lorbeer, Rosmarin, Thymian	dazugeben, sowie das eingelegte Gemüse. Das Fleisch mit dem Rotwein bedecken,
1 Bouillonwürfel	dazugeben und
	in den Ofen schieben: 30 Minuten bei 180 Grad und 2 Stunden bei 150 Grad.
	Für die Sauce
2,5 dl Sud	etwas einkochen lassen,
20 g Aceto Balsamico	beifügen und mit
3 TL Maizena	abbinden (für 1 Liter Sud sind es mindestens 30 g).
	Zum Schluss geben Sie – nach Lust und Laune – folgende Zutaten zur Sauce
15 g Weinbeeren	
30 g kandierte Orangen/Zitronen	
10 g Baumnüsse, grob gehackt	
1 TL Pinienkerne, 5 g dunkle Schokolade	und schmecken Sie sie mit
Salz, Pfeffer, Peperoncino	pikant ab.



UNSER BRATEN-TRICK

Für einen stressfreien Zeitplan legen wir den Braten zwei Tage vorher ein und garen ihn am Vortag. So lässt sich das Fett, das auf der Oberfläche der Kasserolle fest geworden ist, leicht entfernen.

Und das Fleisch lässt sich besser schneiden, wenn es im Sud ganz ausgekühlt ist. Das kalte geschnittene Fleisch legen wir in eine Gratinform, geben etwas Bratenjus drüber, decken es mit Alufolie zu und wärmen es im Ofen. Vor dem Anrichten dann nur noch den Jus abgiessen und die Sauce darüber geben – fertig!

Am liebsten serviere ich eine Polenta dazu! Auch ein Püree aus Kichererbsen und Kartoffeln ist fein, aber doch schon wieder arbeitsintensiver.