



SANFTES
GAREN!
Niedertemperatur

WILDSCHWEIN *mit winterlicher Soße*

aus dem Feinschmeckerbeutel



WILDSCHWEIN mit winterlicher Soße

aus dem Feinschmeckerbeutel

ZUTATEN FÜR ZWEI PERSONEN

SANFTES
GAREN!
Niedertemperatur

400g Wildschweinerücken
2 Schalotten
1/2 Möhre
1/2 Petersilienwurzel
1/2 Stange Staudensellerie
1/2 Knoblauchzehe
1/4 TL Brauner Zucker
1/2 EL Balsamico, rot
2 EL Butter
1/2 TL Zimt

Thymian, Salbei, Petersilie (*nach Belieben*)
Salz & Pfeffer

Selleriestange, Möhre und Petersilienwurzel fein würfeln. Die Schalotten längs vierteln und den Knoblauch fein hacken. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamico und Knoblauch würzen. Gemeinsam mit dem Gemüse in den Beutel füllen. Anschließend Thymian, Salbei, Petersilie, Zimt und Butterflocken dazugeben. Den Beutel verschließen.

Ein kleines Loch in das Sichtfenster stechen und den Beutel mit dem Sichtfenster nach oben auf dem kalten Backblech platzieren. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Das Backblech in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben und ca. 3 Stunden garen.

Nach dem Garen den Beutel vorsichtig aufschneiden und den Fond abgießen. Das Fleisch warmhalten. Das Gemüse zusammen mit dem Fond fein pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Anschließend aufkochen, abschmecken und in die nicht mehr kochende Soße nach und nach kalte Butter einrühren. Das Fleisch gegen die Faser in Scheiben aufschneiden und mit der Soße servieren.

WIR WÜNSCHEN: GUTEN APPETIT!
