



ZUTATEN für 4 Personen

1 kg Wildschwein aus der Keule

150 g Möhren

2 Stangen Staudensellerie

100 g Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

1-2 EL Tomatenmark

100 ml Wildfond

Salz und Pfeffer

Frisch geriebene Muskatnuss

1 TL Kakaopulver

250 ml Rotwein

2-4 Lorbeerblätter

4 Zweige Rosmarin

Wildschweinragout

ZUBEREITUNG

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden. Möhren, Sellerie und Zwiebeln schälen, bei Bedarf putzen und ebenfalls würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Öl in einem großen Schmortopf erhitzen und das Fleisch bei großer Hitze rundum scharf anbraten, dann herausnehmen. Das gewürfelte Gemüse und den Knoblauch in den Topf geben und anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten lassen. Mit Wildfond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Fleisch hinzufügen, mit Kakao betreuen und gut untermischen.

Den Rotwein angießen. Lorbeerblätter und Rosmarin in den Sud geben. Ragout bei geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme ca. 1 Stunde garen.

Lorbeerblätter und Rosmarin vor dem Servieren entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.