



Wildschweinkeule mit Dörrobstsoße

Zutaten:

- 1,4 kg Frischlingskeule
ohne Knochen
- 3 EL Öl
- 350 g Zwiebeln
- 100 g Speck
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren
- 1 TL Kümmel
- ½ TL Muskat
- 1 TL Piment
- 200 ml Rotwein
- 600 ml Wildfond
- 130 g getrocknete Birnen
- 25 g getrocknete
Sauerkirschen
- 90 g getrocknete Feigen
- 10 g Butter
- 10 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Küchengarn oder
Bratennetz

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und grob würfeln, Speck in feine Streifen schneiden. Die ausgelöste Keule zusammenrollen und mit einem Küchengarn oder Bratennetz fest verschnüren. Salzen und mit Öl im Bräter ringsum kräftig anbraten, herausnehmen.

Danach Speck und Zwiebeln anrösten und Tomatenmark, sowie Rosmarin, Lorbeer, Wacholder, Kümmel, Muskat und Piment mit dazugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Wildfond aufgießen, das Fleisch wieder zurück in den Bräter setzen und im Ofen für ca. 90 Minuten zugedeckt garen. Danach off en für weitere 40-50 Minuten garen, gelegentlich mit dem Fond übergießen. Trockenfrüchte etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit in den Bräter geben. Butter und Mehl miteinander verkneten und kalt stellen. Nach Ende der Garzeit Fleisch aus dem Bräter nehmen und im Ofen warmhalten. Soße abpassieren, Früchte beiseitestellen. Soße nun einmal aufkochen und mit der Mehlbutter abbinden, danach für 5 Minuten leicht köcheln lassen und das Obst wieder dazugeben.

Die Wildschweinkeule in Scheiben schneiden, zurück in den Bräter geben und direkt servieren.



Im Holzbackofen:
Bei 260° C einschießen.
Backzeit 130-140 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 250° C,
Unterhitze 200° C
Backzeit 130-140 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230° C einschießen
Backzeit 130-140 Minuten.

