

Wildschweinbraten mit Cranberry-Rotkohl

 happy-mahlzeit.com/2019/11/01/wildschweinbraten-mit-cranberry-rotkohl/

Zutaten für 4 Personen:

- 1,5 kg Wildschweinbraten
- 1,5 TL Rosmarin
- 1,5 TL Thymian
- Salz und Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 2 Wurzeln
- 350 ml Rotwein
- 400 ml Fleisch-oder Gemüsebrühe
- 3 Tomaten
- 4 EL Honig
- 300 g Preiselbeeren
- 200 ml Sahne
- etwas Öl

Zubereitung:

Den Braten, am besten am Vortag, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Öl einreiben.

Zwiebeln und Wurzeln in Würfel schneiden. Tomaten ebenfalls würfeln.

Das Fleisch in einer großen Pfanne von allen Seiten kräftig anbraten. Am Ende die Zwiebeln und gewürfelten Wurzeln dazugeben. Anschließend mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen. Das Ganze in eine Auflaufform umfüllen, die Tomatenwürfel dazugeben. Den Braten nun dick mit Honig bestreichen und bei 200°C zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren lassen.

Für die Soße das Schmorgemüse mit den Preiselbeeren mischen und mit einem Pürierstab gut durchmischen. Sahne dazugeben, kurz aufkochen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rotkohl:

- 1 kg Rotkohl
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 15 Wacholderbeeren
- 3 Äpfel

- 150 ml Apfelsaft
- 250 g Cranberries
- 4 EL Honig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Rotkohl in kleine Streifen schneiden. Die Zwiebeln würfeln und anschließend in Olivenöl glasig dünsten. Den Rotkohl dazugeben und ebenfalls dünsten. Die Wacholderbeeren mit der breiten Seite eines Messer kurz andrücken und dazugeben.

Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse entfernen und würfeln. Äpfel und den Apfelsaft zum Rotkohl dazugeben. Alles 45 Minuten schmoren lassen.

Die Cranberries kurz abspülen und unter den Kohl mischen. Alles etwa 5 Minuten weiterschmoren lassen. Zum Schluss mit Honig, Pfeffer, Salz abschmecken und servieren.

Rezept aus dem Kloster Frenswegen

Quelle: NDR - Klosterküche vom 20.12.2016