

Bettina Böttinger: Toskanisches Wildschwein-Ragout

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bettina-böttinger-toskanisches-wildschwein-ragout/

Zutaten:

- 1 kg Frischlings-oder Überläufer-Keule ohne Knochen
- 2 Möhren
- 2-3 Stangen Stauden-Sellerie
- 2-3 Zwiebeln
- 3-5 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Bund glatte Petersilie, gehackt
- 1 Bund Rosmarin
- 2-3 Lorbeerblätter
- 1/4 Liter ital. Rotwein
- 1/4 Liter Instant-Gemüsebrühe
- 3 EL Aceto Balsamico
- Olivenöl
- 100g Rosinen in etwas Grappa eingeweicht
- 100g Pinienkerne
- 100g Zitronat
- 1 1/2 - 2TL ungesüßtes Kakao-Pulver
- brauner Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Das Fleisch in gulaschgroße Würfel schneiden. Möhren, Sellerie und Zwiebeln putzen und würfeln. In einem großen Schmortopf Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin ringsum scharf anbraten. Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblätter, Rosmarin und Petersilie zufügen und anschmoren lassen. Mit 1 Tasse Rotwein ablöschen, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten schmoren lassen.

Dann 1 Tasse Brühe angießen und alles nochmals 30 Minuten köcheln lassen.

Das Fleisch herausnehmen und warmstellen. Das Gemüse im Topf mit einem Mixstab pürieren. Das Fleisch wieder zurück in den Topf und alles zugedeckt bei kleiner Hitze ziehen lassen.

In einer kleinen Pfanne ohne Fett die Pinienkerne anrösten. Etwas braunen Zucker darübergerben, Zitronat, Kakao-Pulver und die Rosinen mit Grappaiterrühren, kurz anschmoren und mit Balsamico-Essig ablöschen. Diese Würz-Sauce unters Fleisch und Gemüse rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept: Bettina Böttinger

Quelle: alfredissimo! 25.10.1996