

## Wildschweinpfeffer

Man kann Hasenkeulen, die Schultern vom Reh oder vom jungen Wildschwein, natürlich auch Dammhirsch oder Hirsch verwenden.

Für 8 Personen:

1/8 l Essig, 1/8 l Wasser, 1/8 l Rotwein, Salz, 1 TL Zucker, 1 TL Wacholderbeeren, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 Zimtstange, 3 Stück Sternanis, 3 Lorbeerblätter, 4 Nelken, 2 Frischlingsschultern von insgesamt ca. 2 kg, oder etwa soviel Wildfleisch mit Knochen, 2 Möhren, 2 Zwiebeln, 1/2 Lauchstange, 1 großes Bund Petersilie, 3 Knoblauchzehen, ca. 1/4 l Fleischbrühe, 1 EL Speisestärke, 200 g saurer Rahm (mindestens 30 % Fett) oder Crème fraîche.

Essig, Wasser, Wein und Gewürze aufkochen, etwa zehn Minuten köcheln und wieder abkühlen lassen. Die Fleischstücke, falls es der Topf erlaubt, ganz lassen oder jeweils in große Portionsstücke schneiden. Die Teile waschen, Fettpartien und alle losen Lappen entfernen, wenn nötig, Einschußlöcher säubern. In einen großen Schmortopf oder Bräter betten. Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Lauch putzen und grob würfeln und rund um die Fleischstücke in den Topf füllen. Die Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und zugedeckt beiseite stellen. Die Stängel mit Küchenzwirn zu einem Sträußchen zusammenbinden. Die abgekühlte Beize über die Fleischstücke gießen. Sie in dieser Beize zwei, drei Stunden bei Zimmertemperatur marinieren lassen, ab und zu die Stücke wenden, damit alle von der Beize erreicht werden.

Wer dem Fleisch länger das Würzbad gönnen möchte, packt die Fleischstücke und die vorbereiteten Gemüse

und die Petersilienstiele in eine große, stabile Plastiktüte bzw. in einen Gefrierbeutel, den abgekühlten Sud hineingießen. Den Beutel verschließen, jetzt tauchen die Fleischstücke garantiert überall in der Flüssigkeit ein. Den Beizsud mitsamt den Fleischstücken langsam, ohne Deckel, zum Kochen bringen, erst dann den Deckel auflegen und das Fleisch etwa eineinhalb Stunden ganz leise köcheln lassen. Jetzt die Fleischstücke herausnehmen, von den Knochen lösen und in große Würfel schneiden. Für die Sauce den Sud durch ein Sieb passieren, dabei auch die Gemüse durchstreichen, damit die Sauce Bindung bekommt. Wieder aufsetzen und etwa eine Viertelstunde köcheln. Die Stärke mit etwas Sauce und Rahm verquirlen und in die aufkochende Sauce rühren. Die restliche Sahne hinzufügen. Einige Minuten durchkochen, bevor die Fleischwürfel wieder eingelegt werden. Würzig abschmecken, mit den Petersilienblättern bestreuen und in einer Terrine zu Tisch bringen.

Beilage:

Salzkartoffeln, frisch hausgemachte Eiernudeln oder Semmelknödel. Als

Getränk ein kräftiger Rotwein: Bordeaux oder Rioja.

Tipp:

Die Sauce bekommt eine schönere Farbe, mehr Konsistenz und Aroma, wenn man zu Beginn des Ankochens 1/8 l frisches Schweineblut zugießt. Man muß es beim Metzger extra bestellen, damit er es mit Essig abrührt und aufhebt.