



## Wildschweinpfeffer für 4 Personen

### Zutaten:

Ca. 800g Wildschweinpfeffer, pariert, evtl. gebeizt (ist bei diesem Rezept nicht zwingend nötig. Es sei denn das Fleisch ist von sehr zäher Struktur.

2dl Brauner Kalbsfond (alternativ anrühren mit Saucenpulver)

4dl Brauner Wildfond (alternativ anrühren mit Saucenpulver)

3dl Rotwein (Ostschweizer Blauburgunder)

Balsamicoglace

Lorbeerblätter

Paprikapulver, mild

Salz

Pfeffer

Brandy oder Cognac

Vollrahm

### Vorbereitung:

Kalbsfond, Wildfond und Rotwein miteinander aufkochen. Einen guten Schuss Balsamicoglace dazugeben (Vorsicht Balsamico Glace ist sehr Geschmacksintensiv und bindet zudem auch noch), leicht mit Paprikapulver stäuben, 2 Lorbeerblätter dazugeben, aufkochen. Auf kleiner Flamme kurz vor die gewünschte Konsistenz einkochen (Alternativ mit einem Saucenbinder nachhelfen).

Das Wildschweinfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und bei starker Hitze anbraten. Das Fleisch in die Sauce geben und kurz aufkochen. Danach bei mittlerer Hitze weichkochen (je nach Fleischstückgröße unterschiedlich).

Sobald das Fleisch weich ist, mit einer Lochkelle das Fleisch rausholen. Sauce aufkochen, mit wenig Rahm und Brandy verfeinern, abschmecken. Je nach gewünschtem Säuregehalt etwas Balsamicoglace begeben.

Tipp falls Sie den Pfeffer einen Tag zuvor machen, Sauce ohne Fleisch aufkochen und erst dann das Fleisch begeben. So verhindern Sie ein verkochen des Fleisches.

Als Beilage empfehlen wir: Spätzle Rotkraut, Marronen und pochierte Äpfel.