

# Wildschweinrücken Gourmet

Für 4 Personen

## Zutaten

1 TL Salz  
2 TL Paprikapulver edelsüß  
1 EL Mehl  
0,25 l Apfelsaft  
10 Nelken  
10 Wacholderbeeren  
4 EL Hagebuttenkonfitüre  
4 EL Preiselbeerkonfitüre  
1 kg Wildschweinrücken  
1 Tasse Öl  
0,25 l Fleischbrühe  
150 g durchwachsenen Räucherspeck – in dünnen Scheiben

## Zubereitung

Die Wacholderbeeren, mit Wasser bedeckt, 5 Minuten quellen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Fleisch waschen, trockentupfen, von Sehnen befreien und mit dem Salz und dem Paprikapulver einreiben. Mit den Speckscheiben gleichmäßig bedecken und mit den Nelken feststecken. Den Rücken auf den Bratrost legen, das Öl in die Fettpfanne gießen und das Fleisch im Backofen etwa 45-50 Minuten braten, dabei häufig mit Bratfond begießen, aber nicht umdrehen. Inzwischen das Mehl mit dem Apfelsaft verquirlen. Sobald der Braten gar ist, herausnehmen und warm stellen. Die Apfelsaftmischung mit dem Bratensatz verrühren. Diese Flüssigkeit in einen Topf gießen und auf der Herdplatte andicken lassen. Die beiden Konfitüren und soviel Wasser oder Fleischbrühe einrühren, bis eine sämige Sauce entsteht. Den Braten aufschneiden (den Speck vorher entfernen) und das Fleisch bei Tisch mit Pfeffer bestreuen. Die Sauce gesondert dazu reichen. Das passt dazu: Semmelknödel. Als Getränk ein kräftiger Rotwein

## Semmelknödel

Für 4 Personen

## Zutaten

250 g Semmelwürfel  
50 g zerlassene Butter  
3 ganze Eier  
0,75 l Milch  
100 g Mehl  
½ Zwiebel, geröstet  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Zubereitung

Zwiebel würflich schneiden und in heißer Pfanne mit etwas Öl rösten. Semmelwürfel mit zerlassener Butter übergießen und gut durchmischen. Eier, Milch, Mehl, geröstete Zwiebel, eine Prise Salz sowie Pfeffer und Muskatnuss beimengen und zu einem gut formbaren Teig verarbeiten. 15 min. ruhen lassen. Salzwasser zum Kochen bringen. Knödel aus dem Teig formen und ins kochende Wasser einlegen und ca. 20 Minuten kochen.