

# NFZ-REZEPT

Vor- und  
Zubereitung:  
ca. 60 Minuten

Für 4 Personen:

- 1 Stk Apfel, säuerlich
- 2 EL Balsamico-Essig
- 2 Stk Lorbeerblätter
- 1 EL Mehl
- 1 Prise Nelkenpulver
- 5 EL Öl
- 240 ml Rahm
- 1 Prise Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 1 Fl trockener Rotwein
- 2 EL Wacholderschnaps
- 800 g Wildschweinerücken  
(ohne Knochen)
- 1 Prise Zucker
- 1 Stk Zwiebel

## Wildschweinragout

Für das Wildschweinragout das Fleisch waschen, trocken tupfen und in gleich grosse Würfel schneiden und in einer Schüssel mit dem Wein, dem Schnaps, Lorbeerblatt, Thymian und dem grob geschroteten Pfeffer mischen. Das Fleisch marnieren und zugedeckt ca. 24 Stunden an einem kühlen Ort lagern. Am Zubereitungstag die Zwiebel schälen und fein hacken. Dann das Fleisch aus der Marinade heben und abtropfen lassen und trocken tupfen. Die Marinade absieben und auf die Seite stellen.

In einem Schmortopf etwas Öl erhitzen und darin das Fleisch rundherum braun anbraten. Die Zwiebeln dem Fleisch beifügen und glasig dünsten.

Anschliessend das Mehl darüber streuen und mit ca. einem Drittel der Marinadenflüssigkeit ablöschen. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen, dann die restliche Marinade angiesen.

Mit Salz und Nelkenpulver bestreuen und alles zugedeckt ca. 40 Minuten schmoren lassen. Gegen Ende der Garzeit den Rahm untermischen und das Ragout weitere 10 Minuten offen köcheln lassen.

Inzwischen den Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden und zu dem Fleisch geben. Mit Salz, einer Prise Zucker und Essig abschmecken und gut rühren. Das Wildschweinragout auf Teller mit Beilagen anrichten und mit frischen Kräutern bestreuen.



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.



## gebrüdermüller

Metzgerei & Partyservice



### Gönn dir Freiland!

Qualität aus der Region



Weideschwein

Zürcherstrasse 31 | 4332 Stein | Tel. 062 873 00 13

Hauptstrasse 66 | 5027 Herznach | Tel. 062 878 11 10 | [www.muellerwurst.ch](http://www.muellerwurst.ch)

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept mit anderen Menschen teilen? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an [redaktion@nfz.ch](mailto:redaktion@nfz.ch)

**NEUE FRICKTALER ZEITUNG**

**FRICKTALER  
MEDIEN AG**