



hr1-DOLCE VITA

Dagmar von Cramm

Wildschweinpfeffer mit bunten Wurzeln und Kartoffeln aus dem Ofen Für 4 Portionen

ZUTATEN

600 g Wildschweinfleisch (von Schulter oder Brust)
300 g Petersilienwurzel (alternativ: Sellerie)
3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Rapsöl
2 EL Tomatenmark
500 g Kartoffeln
500 g bunte Möhren
150 g saure Sahne (20 % Fett)
1 TL Salz und Pfeffer
4-5 Thymianzweige
3 Lorbeerblätter

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Petersilienwurzel waschen, 1-2 schöne Wurzeln beiseitelegen und die übrigen grob raspeln. Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Ringe schneiden und den Knoblauch schälen. 1 EL Öl in einer Kasserolle erhitzen. Zwiebeln und Petersilienwurzel im Tomatenmark anbraten. Fleisch zugeben und ca. 3 Min. mitbraten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauchzehe dazu pressen, Thymian und Lorbeerblätter auflegen. Zugedeckt ca. 2 Std. bei mittlerer Hitze schmoren. Zwischendurch umrühren. Wenn der Fond beginnt anzusetzen, etwas Wasser nachgießen.

Inzwischen Kartoffeln und Möhren unter Wasser abbürsten. Nur dicke Möhren und Petersilienwurzeln sowie die Kartoffeln halbieren. Grün abrausen und hacken. Alles zusammen auf einem Blech verteilen, mit restlichem Öl beträufeln, mit etwas Möhrengrün, Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Min garen.

Wenn das Fleisch mürbe ist, Thymian und Lorbeere entfernen, mit saurer Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Rübengemüse und Kartoffeln mit Möhrengrün bestreut dazu reichen.