

# Geschmorte Wildschweinschulter

Ein Rezept aus dem Revier - mit Liebe empfohlen von VILLE JAGD

## Zutaten (fuer 4 Personen):

- \* 1,2-1,5 kg Wildschweinschulter (ohne Knochen)
- \* 2 Zwiebeln
- \* 2 Moehren
- \* 1/2 Sellerieknolle
- \* 2 EL Tomatenmark
- \* 500 ml Wildfond
- \* 250 ml kraeftiger Rotwein
- \* 1-2 Zweige Rosmarin
- \* 3-5 Wacholderbeeren
- \* 2 Lorbeerblaetter
- \* Salz & Pfeffer
- \* Oel zum Anbraten

## Zubereitung:

1. Wildschweinschulter mit Salz und Pfeffer wuerzen, in heissem Oel rundherum scharf anbraten und herausnehmen.
2. Zwiebeln, Moehren und Sellerie wuerfeln, im Bratfett anroesten. Tomatenmark zugeben und kurz mitroesten.
3. Mit Wildfond und Rotwein abloeschen. Gewuerze dazugeben und das Fleisch wieder in den Braeter legen.
4. Im Ofen bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 2,5 Stunden schmoren.
5. Fleisch herausnehmen, Sosse nach Wunsch puerieren oder binden und abschmecken.

## Unser Tipp:

Dazu passen Rosmarinkartoffeln, Rotkohl oder einfach ein frisches Bauernbrot.

*Wollt ihr das passende Fleisch dazu?*

*Dann meldet euch bei uns: [ville-jagd.de/kontakt](http://ville-jagd.de/kontakt)*