

Wild ★



Wild

a la Förster Art

Zutaten

1 kg Wildschweinrücken

Salz, Pfeffer

6 Wacholderbeeren

100g Schmalz zum Braten

3/4 L Brühe

100g Speck

100g Pfifferlinge

2 Zwiebeln

2 Birnen

2 EL Preiselbeeren

Zubereitung

Den Wildschweinrücken mit Salz und Pfeffer und den gestoßenen Wacholderbeeren gut einreiben und im Brattopf mit Schmalz anbraten. Brühe hinzugeißen.

Nach Ende der Bratzeit (ca. 30 Min.) das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Im Bratrückstand werden in Streifen geschnittener Speck, Pfifferlinge und Zwiebeln gebraten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und über den aufgeschnittenen Wildschweinrücken verteilt.

Halbierte, gedünstete und mit Preiselbeeren gefüllte Birnen dazu reichen.

TIPP

Dazu passen Kartoffelkroketten.

★
Wir wünschen ★
einen guten Appetit! ★



Fritz und Elisabeth Trimborn

Kirchscheid • 53797 Lohmar-Scheiderhöhe • 0 22 46/91 21 60

www.kirchscheid.de

