



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Wildschweinkeule in Traubentrester

Für 8 Personen:

1,5kg Wildschweinkeule
50ml Olivenöl
2,5kg Traubentrester (gepreste
Spätburgundertrauben)

Für die Vorbereitung, Wildschweinkeule mit Öl bestreichen und würzen. In einer heißen Topf auf beiden Seiten scharf anbraten. Die Hälfte des Tresters auf dem Boden des Römertopfes verteilen. Das Fleisch darauflegen und mit dem übergebliebenen Trester. Den Deckel mit dem Topf fest verschließen. Etwa 10 Stunden bei 50° C im Backofen bis zum Servieren garen.

Wildschweinsauce:

50ml Rotwein
500ml Wildfond
50g Butter

Für die Wildschweinsauce den Rotwein mit dem Wildschweinfond reduzieren. Sieben und mit Butter aufschlagen. Abschmecken.

Meersalz, Fleur de Sel
Pfeffer, aus der Mühle

Vor dem Servieren den Topf mit der Wildschweinkeule wegen des besonderen Duftes, der ihm entsteigt, erst am Tisch öffnen. Die Wildsauce auf den Teller gießen. Die dünn geschnittenen Fleischscheiben darauf legen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer bestreuen.