



Wildschweinkeule mit Waldpilzen

Zutaten:

- Wildschweinkeule mit Knochen
- Salz, Pfeffer
- Wacholderbeeren
- Rosmarin
- Wurzelgemüse
- 2 - 3 Zwiebeln
- 1 Ltr Rotwein
- 300 g Waldpilze
- Butter zum Braten
- selbst eingelegte Birnen
- Preiselbeeren

Zubereitung:

- Die Wildschweinkeule mit Pfeffer und Salz würzen.
- Mit dem Wurzelgemüse, den gewürfelten Zwiebeln und den Gewürzen gut anbraten.
- Mit Rotwein ablöschen und gut 1 ½ Stunden schmoren lassen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst.
- Sauce passieren und evtl. andicken.
- Die gut gewaschenen Pilze in Butter anschwanken und mit Preiselbeeren gefüllten Birnen servieren.