



## REZEPT DES MONATS Dezember 2018

### *Wildschweinbraten in Steinpilz-Sauce*

#### ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch salzen und pfeffern sowie mit Mehl bestäuben. Von beiden Seiten in Butter scharf anbraten.
2. Aus der Pfanne nehmen und die in Ringe geschnittenen Zwiebeln in der restlichen Butter kurz anbraten. Das Fleisch mit Butter und Zwiebeln in einen großen Topf geben. Mit dem Rotwein übergießen und erhitzen.
3. Steinpilze, Pfeffer, Salz, Lorbeer, Thymian, Rosmarin und den gehackten Knoblauch dazu geben.

Das ganze ca. 1½ bis 2 Stunden köcheln lassen.

4. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. mit Soßenbinder binden.
5. Fleisch aufschneiden und mit Klößen und Rot- oder Rosenkohl servieren.  
Dazu schmeckt ein trockener Rotwein, z.B. ein Spätburgunder von der Nahe.

#### ZUTATEN (FÜR 6 PERSONEN)

- 2 kg Wildschwein ohne Knochen
- 2 Zwiebeln
- 6 EL getrocknete Steinpilze
- 1½ l Rotwein
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 TL Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- Butter
- Mehl
- Soßenbinder

Guten Appetit!



## REZEPT DES MONATS Dezember 2018

### *Brathähnchen mit Apfel - Füllung*

#### ZUBEREITUNG

1. Das Hähnchen waschen und trocken tupfen. Mit Olivenöl bestreichen und innen und außen gut salzen und pfeffern. Apfel entkernen und in Spalten schneiden. Die Knoblauchzehen schälen.
2. Das Hähnchen mit etwa 4 Apfelspalten und den Knoblauchzehen füllen und in einen Bräter legen. Petersilie darüber streuen. Die übrigen Apfelspalten um das Hähnchen legen und den Rotwein zugießen.
3. Das Hähnchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 120 Minuten braten lassen. Alle 20 Minuten das Hähnchen mit Fond bepinseln.
4. Das fertige Hähnchen aus dem Bräter nehmen und den Bratenfond mit den Äpfeln und der Hühnerbrühe zu einer Soße pürieren. Abschmecken, mit Schmand verfeinern und mit Soßenbinder binden.
5. Das Hähnchen tranchieren und mit Soße, Füllung, Spätzle und Rotkohl servieren.

Dazu ein fruchtiger Rotwein, z.B. ein Spätburgunder von der Nahe.

#### ZUTATEN (FÜR 6 PERSONEN)

- 1 Hähnchen
- 1-2 Äpfel
- 4 Knoblauchzehen
- 150 ml Rotwein
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Petersilie
- 100 ml Hühnerbrühe
- Schmand
- Soßenbinder

Guten Appetit!