



Spezzatino di Cinghiale (Wildschweiragout)

1,5 kg Wildschwein (Schulter oder Nacken) in 4 cm dicke Würfel geschnitten
Je 6 Zweige Rosmarin und Salbei
12 Knoblauchzehen
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL zerstoßene getrocknete Chilis oder Chiliflocken
1 EL Fenchelsamen
150 ml Olivenöl
500 ml Rotwein
Frisch geriebene Muskatnuss
2 EL Tomatenmark
400 g gehackte Tomaten aus der Dose mit Saft (frisch ist auch immer gut)

Das Fleisch in einer Schicht in einen großen Topf legen. Je 2-3 Zweige Rosmarin, Salbei und 6 Knoblauchzehen dazu geben, salzen, pfeffern, den Topf dicht verschließen und bei sehr niedriger Temperatur ohne Zugabe von Flüssigkeit 30-40 Min. schmoren lassen. Das Fleisch herausnehmen, Kräuterzweige und Knoblauch entfernen. Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Die Hälfte des Öls in einer großen Bratpfanne erhitzen. Sobald das Öl sehr heiß ist, die Fleischstücke hineingeben und von allen Seiten gut bräunen. Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und diesen vollständig verdampfen lassen.

Das Fleisch dann in einem Schmortopf umfüllen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Pfanne auswischen und das übrige Öl darin erhitzen. Inzwischen die übrigen Kräuter und den restlichen Knoblauch hacken, mit den Chilis und Fenchelsamen mischen und etwa 3 Minuten bei mittlerer Temperatur im Öl anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und weitere 3 Minuten dünsten. Die gehackten Tomaten mit dem Saft dazu gießen und die Mischung zum Kochen bringen. 5 Minuten köcheln lassen, dann den übrigen Wein dazu gießen. Die Soße erneut zum Kochen bringen, weitere 5 Minuten kochen und dann über das Fleisch gießen. Den Topf gut verschließen und jetzt 3 Stunden im vorgeheizten Ofen unter gelegentlichem Umrühren sehr weich schmoren.

Schmeckt himmlisch lecker zu frischen Baguette,
und Feldsalat oder auch ganz klassisch...., Guten Appetit!

Vanille – Dessertcreme

Vanillepudding aus 500 ml Milch kochen
1 Tütchen Vanillezucker
Zucker wie auf den Tüten vorgegeben
dann ein Becher Sahne schlagen 200 ml und unterheben
ein Schößchen Eierlikör -wahlweise Vanillelikör - dazu und nicht zu vergessen
1 grüner Granny Smith - Apfel, grob gerieben
dann die Mandeln (gestiftelt oder gehobelt) in der Pfanne
mit etwas Zucker rösten,
die dann aber erst kurz vor dem Verzehr darüber streuen...