

Wildschweinbraten mit Birnen-Walnuss-Blaukraut und Grießknöderl



für 4 Personen

Zutaten Braten

700 g Wildschweinschopf
¼ l bis ⅜ l Rotwein
2 Karotten
1 gelbe Rübe
1 kleine Petersilienwurzel
5 – 10 Zehen Knoblauch
3 – 4 kleine Schalotten
Zimtstange | Sternanis | Piment

Gewürzpaste:

1 – 2 TL grobes Salz
1 TL Kümmel ganz
1 – 2 TL Pfeffer ganz
5 – 6 Körner Piment
1 EL Butterschmalz
2 Zehen Knoblauch geschält

Zutaten Blaukraut

400 g Blaukraut
⅛ l Rotwein
⅛ l Apfelsaft naturtrüb
1 kleiner Apfel
2 kleine Birnen
ein paar Walnüsse
Salz

Gewürzsackerl:

2 Stk. Sternanis
5 – 6 Körner Piment
½ Stange Zimt

Zutaten Knöderl

50 g Weizengrieß
50 g Maisgrieß (Polenta)
¼ l Milch
1 Ei + 1 Dotter
1 kleine Schalotte
etwas Butter oder
Butterschmalz
Muskatnuss | Salz

etwas Grieß für die
Arbeitsfläche

Zubereitung

Den Strunk entfernen und das Blaukraut in feine Streifen schneiden oder hobeln. Den Apfel grob reiben und gemeinsam mit Rotwein und Salz zum Kraut geben – vermengen und einziehen lassen.

Für die Gewürzpaste Salz, Pfeffer, Piment und Kümmel zerstoßen, mit dem Schmalz zu einer Paste verrühren und das Fleisch damit gut einreiben. Den Braten gemeinsam mit den Knoblauchzehen – in der Schale zerquetscht – und den Schalotten – je nach Größe halbiert oder geviertelt – in einen Bräter legen und im auf 220 °C vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten braten.

In der Zwischenzeit für die Knödelmasse Schalotte ganz fein würfeln und in etwas Butter oder Schmalz glasig anschwitzen, den Grieß einrühren und mit der Milch aufgießen. Mit geriebenem Muskat und Salz würzen und unter ständigem Rühren solange köcheln, bis eine feste Masse entstanden ist. Den Topf vom Herd nehmen und Masse etwas abkühlen lassen.

Die Karotten und Rüben zerteilen und mit den Gewürzen, Wein und etwas Wasser zum Fleisch geben und bei einer Temperatur von 180 °C für weitere 60 Minuten braten lassen. Das Wildschwein zwischendurch immer wieder mit dem Saft übergießen.

Für das Gewürzsäckchen alle Zutaten in einen Teebeutel füllen und zum Kraut geben. Das Kraut auf kleiner Flamme zugedeckt etwa 40 bis 45 Minuten dünsten – währenddessen mehrmals mit etwas Apfelsaft aufgießen und umrühren.

Die Grießmasse mit dem Ei und dem Dotter vermengen und ca. 20 Minuten kalt rasten lassen. Anschließend auf ein mit Grieß bestreutes Brett geben und zu einer Rolle formen. Die Rolle in acht Stücke teilen und zu Knöderl formen. Diese in leicht wallendem Salzwasser für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Walnüsse grob hacken und die Birnen in feine Spalten schneiden, unter das noch leicht knackige Blaukraut heben und ein paar Minuten auf dem abgeschalteten Herd ziehen lassen.

Den Braten in Scheiben schneiden, mit dem Kraut, etwas Gemüse und den Knöderln anrichten und mit dem flüssigen Bratensaft übergießen.