



Wildschweinlungenbraten mit Wuzinudeln

Zubereitung

Wildschweinlungenbraten: Das Fleisch schon am Vortag (oder Vorabend) waschen, trocken tupfen mit dem Senf gut einreiben und in eine Schüssel geben. Limettensaft darüber träufeln und mit Öl soweit aufgießen, bis das Fleisch komplett eingelegt ist, aber nicht zu viel! Sollte wirklich schön abschließen mit dem Fleischrand! Die Rosmarinzwige in die Schüssel geben und diese verschließen mit Frischhaltefolie. Sollte bei Raumtemperatur über Nacht einziehen!

Am nächsten Tag beschichtete Pfanne heiß werden lassen (ohne Öl, denn da haben wir schon genug auf dem Fleisch!). Das Fleisch von allen Seiten kurz anrasseln. Auch der eingelegte Rosmarin kann mitgebruzelt werden – aber nicht zu dunkel. Die Fleischstücke Pfeffer (Zitronen & Schwarzen Pfeffer aus der Mühle) und Salzen und in eine Auflaufform (oder Pfanne für den Ofen, etc.) geben.

Das Wurzelgemüse und Frühlingszwiebel putzen, waschen, schneiden und zum Fleisch geben. Knoblauchzehen ein wenig andrücken und ebenfalls zum Fleisch geben. Das Ganze mit dem Öl, in dem das Fleisch eingelegt war, und dem Rosé oder auch Rotwein übergießen. Fleisch noch mit den frischen Rosmarinzwiegen belegen. Bei 160 °C „langsam“ ca. 1 ½ Stunden ins Rohr (Das Fleisch zergeht dann auf der Zunge ;)).

Beim Anrichten: Fleisch und Knoblauch aus Form nehmen und das restliche weiche Wurzelgemüse mit der Bratensauce und pürieren. Daraus kann man die cremigen Nockerl formen).

Wuzinudel (Kartoffelnudel):

Davon mache ich gleich immer etwas mehr und friere sie ein! Ca. 1 KG Mehliges Kartoffeln 2 Eier (klein) Mehl nach Gefühl Salz Pfeffer Muskatnuss gerieben Schnittlauch Wasser (zum Kochen) Etwas Öl Kartoffeln kochen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eier, Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat zu den gepressten Kartoffeln geben und kneten, bis ein schöner Teig entsteht. Etwas abkühlen lassen und fingerlange / fingerdicke Kartoffelnudeln formen.

Dann die Wuzinudel in kochendes, gesalzenes Wasser geben und wie normale Nudel kochen lassen, bis sie gar sind. Abtropfen lassen und in eine Pfanne mit Öl schön kross-braun rösten. Darüber frische Kräuter nach Belieben (Schnittlauch, Petersilie, etc.) geben. Zum Schluss noch dreierlei Paprika waschen und in Streifen schneiden und in etwas Öl knackig-anbrasseln. Dann, wie gewünscht, anrichten. Zuerst Paprikastreifen, darauf geschnittenes Fleisch mit Rosmarinzwiegen (die mitgebratenen Zweige) Wuzinudel am Rand anrichten und mit frischen Kräutern garnieren. Nicht auf die leckeren Nockerl vergessen! Dank der Creme-Nockerl – anstatt der Sauce – ist das Fleisch auch nicht zu trocken.

Zutaten

2 Stück Wildschweinlungenbraten

Etwas Zitronenpfeffer

Etwas frischer schwarzer Pfeffer

Etwas grobes Meersalz (in Mühle!)

Etwas Bier-Senf

Ein Viertel von einer Limette

Frische Rosmarinzwiegen (nach Belieben!) und ein guter „Schuss“ BonaÖl zum Einlegen!

Wurzelgemüse

Frühlingszwiebel

¼ Roséwein (oder auch Rotwein)

2 St. Knoblauchzehen

Rosmarinzwiegen frisch (ca. 3 Stück / 1x Pro Fleischstück)

Dazu passt perfekt ein guter Rosé-, oder Rotwein und ein leckerer, knackiger Salat.
GUTEN APPETIT!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Christiane Eberhardt.