



Cinghiale dolce-forte (Wildschwein süß-sauer)

frei nach Pellegrino Artusi

**HOF LIEFERANT**
FLEISCH & WURST VOM BIO-METZGER.

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Wildschweinschulter
Olivenöl
Etwas Mehl
Balsamico Essig
Salz, Pfeffer

Für das Condimento:
½ Zwiebel, 1 Karotte
1 Stange Staudensellerie
etwas frische Petersilie
30g luftgetrockneter Schinken
Für das „dolce-forte“
40g Sultaninen
30g Zartbitterschokolade
30g Pinienkerne
20g Orangeat und Zitronat
50g Zucker



So gehts:

Die Zutaten für das Condimento alle zusammen fein hacken und mit Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer, bei niedriger Flamme in einen Bräter geben und die Wildschweinschulter darauflegen und mit geschlossenem Deckel garen lassen. Sobald das Fleisch von allen Seiten seine Farbe geändert hat, etwas Mehl darüber streuen und von Zeit zu Zeit etwas warmes Wasser darübergießen, das Fleisch muss nicht komplett mit Flüssigkeit bedeckt sein. Nach ca. einer halben Stunde das Fleisch aus dem Bräter nehmen, die Flüssigkeit durch einen feinen Sieb passieren, zurück in den Bräter geben und die Zutaten für das „dolce-forte“ einrühren und etwas Essig dazugeben, davon nicht zu viel, da man später immer noch die Möglichkeit hat damit nachzuwürzen. Das Fleisch in grobe Würfel schneiden, in die Soße geben und bei niedriger Temperatur mindestens zwei Stunden köcheln lassen, gegebenenfalls noch etwas Wasser darauf geben und darauf achten, dass nichts anbrennt. Am Ende nochmal mit Salz, Pfeffer, Essig und gegebenenfalls mit etwas Schokolade abschmecken und soweit reduzieren lassen, bis die Soße cremig ist und das Fleisch nicht mehr komplett bedeckt. >> Dazu passt: Polenta

Guten Appetit