



... auf dem Lokenberg



Mein Rezept für einen Wollschwein-Lachsbraten

1 Wollschwein-Rücken
Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Zwiebeln)
Tomatenmark
Rotwein
Senf
Honig
Salz und Pfeffer
1 Zweig Rosmarin und/oder Thymian

Das Fleisch auslösen und von Fett und Sehnen befreien. Aus einem guten Schuss Rotwein, 1 EL Senf und 1 EL Honig eine Marinade anrühren. Das ausgelöste Fleisch in einen Gefrierbeutel legen und die Marinade darüber gießen. Verschlossen im Kühlschrank für ca. 1-2 Stunden marinieren und dabei öfter mal die Tüte wenden. Um den Geschmack zu intensivieren kann man das auch schon am Abend vorher machen.

Den ausgelösten Knochen in etwas Öl scharf anbraten. Das grob zerteilte Wurzelgemüse zugeben und ebenfalls mit anbraten. Tomatenmark zugeben und mit Rotwein ablöschen. Das Ganze bei 150 Grad im Backofen ca. 1,5 Stunden schmoren. Die Knochen herausnehmen und beiseite stellen.

Nun das Fleisch aus der Tüte nehmen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und auf dem Backblech im Backofen bei 100 Grad ca. 20 Minuten fertig garen.

Inzwischen den Bratenfond durch ein feines Sieb abgießen. Dabei ruhig etwas von dem Wurzelgemüse mit durchpassieren. In einem Topf zusammen mit der Marinade einköcheln lassen. Vorher, wenn nötig, das oben abgesetzte Fett abschöpfen

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Scheiben aufschneiden. Die Knochen sind übrigens noch ein leckerer Fingerfood!

Als Beilage passen Salzkartoffeln, Spätzle oder Nudeln. Das Gemüse kann der Jahreszeit entsprechend gewählt werden. Es passt eigentlich alles.

„So muss Schwein geschmeckt haben, als der Liebe Gott es erschaffen hat“

Rudi Gosmann, Kolpingstr. 6, 49594 Alfhausen
Tel. 05464/2221 – Mobil 0176 50932644
Mail: r.gosmann@t-online.de
Sprecher der Regionalgruppe Nord-West der GEH
Rassebetreuer und Zuchtbuchführer der GEH für die Wollschweine
www.arche-nord-west.de
www.wollschwein-zuchtbuch.de