

Wildschweinkotelett in Schoko – Pflaumensauce

Für ca.4 Pers. :

Zutaten:

100g Dörripflaumen
75g Sultaninen
600g Wildschweinkotelett {oder anderes Wildfleisch}
75g durchwachsener Speck
3 El natives Olivenöl extra
Salz
50g Bitterschokolade
2 El brauner Zucker
1/8 l Rotweinessig
ca. 3 Lorbeerblätter
1 Msp. gemahlener Zimt

Zubereitung :

Die Dörripflaumen und Sultaninen in handwarmen Wasser einweichen {Pflaumen entsteinen}
die Koteletts oder andere Fleischscheiben in gleich starke Scheiben schneiden.

Den Speck fein schneiden. In Schmortopf den Speck in Olivenöl glasig dünsten, die
Fleischscheiben beidseitig anbraten, dann Salzen und weitere 10 min auf kleiner Flamme
braten, bis sie Gar sind.

Zucker, Essig und Lorbeerblätter in ein Töpfchen erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat.
Pflaumen und Sultaninen abtropfen lassen. Die Schokolade raspeln. Das Wildschweinfleisch
Mit der Essigmischung ablöschen, Trockenfrüchte, Schokolade und Zimt dazugeben und gut
durchrühren.

Nur bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen, sonst gerinnt die Schokolade – Sauce.

Das Fleisch mit der süßsauerer Sauce gut bedecken und noch eine Viertelstunde warm halten
damit die Aromen gut einziehen können.

Als Beilage z.B:

Gnocchi, Fingernudeln oder auch Hartweizennudeln.

Als persönlicher Tipp empfehle ich zusätzlich selbstgemachtes Brown Soda Bread

Brown Soda Bread (Arán Sóide)

Zutaten:

225 gr. Weißmehl
225 gr. Vollkornmehl
1 TL Backsoda
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Ei, geschlagen
ca. 600ml Buttermilch

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten miteinander mischen. Das Ei und die Buttermilch verrühren und zu den trockenen Zutaten geben. Dabei am Anfang nicht die ganze Flüssigkeit zugeben, da der Teig sonst womöglich zu feucht wird. Den Teig kneten bis er seidig weich aber nicht feucht ist. Sollte er zu rocken sein, dann Buttermilch zugeben. Den Teig zu einem Laib formen oder in eine gefettete Kastenform geben und in der Mitte ca. 1 cm tief einschneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 35-40 Minuten backen. Dazu schmeckt am besten irische Butter.

++++++

~~~~~

++++++

[\[Klicken sie hier um das Rezept als PDF download\]](#)

*Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen wünscht Ihnen Jörg Podlesny*  
Gasthof Zum Stern  
Oberer Markt 6  
92507 Nabburg

[www.gasthof-zum-stern-nab.de](http://www.gasthof-zum-stern-nab.de)

Tel. 09433/9628  
Fax 09433/901280