Orangen Wildschwein Ragout | Topfenknödel

Dauer:	3 h 25 min
Schwierigkeit:	Mittel
Zusatzinfos:	Fleisch

Equipment:

optimal	Gusstopf
Gewürze & Zutaten Wildschweinragout:	
ca. 1 kg	Wildschweinschulter oder -keule
1-2 EL	Wildgewürz
1 TL	Salz
2	Karotten
2 Stangen	Staudensellerie
2-3	Zwiebeln
1/2	unbehandelte Orange
etwas	Tomatenmark
500 ml	Rotwein
500 ml	Gemüse- oder Rinderbrühe
2-3	Lorbeerblätter
etwas	Petersilie
Gewürze & Zutaten Topfenknödel:	
500 g	Toastbrot
3	Eier
250 ml	Milch
250 g	Topfen
1-2 EL	Quatre Épices
1 TL	Salz
	Abrieb einer Zitrone
1 EL	Butter

Zubereitung

Zubereitung Wildragout:

1. Zunächst die Wildschulter parieren (Fett und Silberhaut entfernen), in Würfel schneiden und mit 1-2 EL Wildgewürz und einem Teelöffel Salz trocken marinieren.
2. Anschließend die Karotten, den Staudensellerie und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

3	Die Schale der 1/2 Orange mit einem Schäler in dünne Streifen schälen und anschließend in möglichst feine, kleine Streifen schneiden.
4	Einen großen Topf, nach Möglichkeit einen Gusstopf, stark erhitzen und einen Schuss Öl hinzugeben.
5	Nun das gewürfelte Wildfleisch hinzugeben und scharf anbraten. Hierbei ist wichtig, dass nicht alles auf einmal in den Topf kommt, sondern nur soviel, wie sich in einer Lage gut braten lässt, damit das Fleisch nicht schmort.
6	Sobald das Fleisch ringsum gut angeröstet ist, aus der Pfanne nehmen und die nächste Runde braten. Bei der letzten Runde den Bratensatz mit einem Schuss Wasser vom Pfannenboden lösen und den Saft mit dem Fleisch aufbewahren.
7	Nun das Gemüse anschwitzen und danach die Orangenschalen hinzugeben.
8	Nach weiteren 2 Minuten das Tomatenmark dazu geben.
9	Anschließend das Ganze mit Rotwein ablöschen und etwas reduzieren.
10	Nun den Rest Rotwein, die Brühe und die Lorbeerblätter hinzugeben und für ca. 2-3 Stunden köcheln lassen oder bei 160 °C im Ofen schmoren.
11	Beim Anrichten mit Petersilie garnieren.

Zubereitung Topfenknödel:

1	Die Rinde vom Toastbrot entfernen und den Rest in kleine Würfel schneiden.
2	Anschließend die Eier trennen.
3	Die kalte Milch zum Toastbrot geben, umrühren und kurz einweichen lassen.
4	Nun den Topfen und das Eigelb hinzugeben und mit Salz, Quatre Épice und Zitronenabrieb kräftig abschmecken.
5	Das Eiweiß zu steifen Schnee schlagen und unterheben.
6	Die Masse in Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und die ‚Frischhalterolle‘ in Alufolie einwickeln. Fest verschließen.
7	Nun für 40 Minuten im Wasserbad knapp unter dem Siedepunkt garen.
8	Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und in Butter anbraten.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim