

Wildschweinpfeffer mit Pflaumen

Zutaten:

800 g Wildschweinnacken
2 Knoblauchzehen
1 TL Salz
1 EL Majoran
1 TL Thymian
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Butterschmalz
100 g durchwachsener geräucherter Speck
4 Zwiebeln
1 L Rotwein
2-3 EL Pflaumenmus
150 g entsteinte Dürrpflaumen
2-3 EL Himbeeressig
1 Prise Cayennepfeffer
Schnittlauchröllchen zum Bestreuen
100 g Silberzwiebeln (aus dem Glas)

Zubereitung:

Den Wildschweinnacken waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die geschälte Knoblauchzehe fein würfeln, mit dem Salz zu einer Paste zerreiben, mit Majoran und Thymian vermischen, das Fleisch einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin unter ständigem Rühren Farbe nehmen lassen.

Den Speck fein würfeln, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und mitbraten. Mit Rotwein auffüllen und im auf 200 Grad C vorgeheizten Backofen ca. 60 bis 70 Minuten zugedeckt schmoren lassen.

Die Dürrpflaumen, das Pflaumenmus und den Himbeeressig einrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und weitere 10 Minuten garen.

Den Wildschweinpfeffer anrichten, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und mit Silberzwiebeln garnieren.

Beilagen: Böhmisches Knödel