

# WILDSCHWEIN MIT STECKRÜBEN

PORTIONEN: 4



**BIERTIPP:**  
Rieder Bayrisch Märzen



## ZUTATEN

Ca. 750g Wildschweintrüben ausgelöst  
Salz  
Pfeffer  
2 Schalotten  
1 EL Rotwein  
200ml Rotwein  
Wacholder  
Pfeffer ganz  
Piment  
Lorbeerblatt

1 Steckrübe ca. 500g  
2 große Kartoffel mehlig  
150ml Schlagobers  
50g Butter  
Salz  
1 Brokkoli

## ZUBEREITUNG

Zuerst die Steckrüben und Kartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. In etwas Butter anbraten und mit Schlagobers aufgießen und würzen. Leicht köcheln lassen bis die Steckrüben weich sind und anschließend Pürieren.

In der Zwischenzeit den Wildschweintrüben würzen von allen Seiten anbraten und anschließend auf ein Blech geben und bei 160 Grad ca. 8-10 min. in den Ofen schieben (oder Kerntemperaturfüller auf 54 Grad einstellen). In der Pfanne vom Wildschweintrüben nun klein geschnittene Schalotten und 1 EL Tomatenmark anschwitzen mit Rotwein ablöschen und mit etwas Wasser aufgießen. Die Sauce noch abschmecken und mit etwas Maizena eindicken wenn nötig. Brokkoli einfach im Wasser kochen oder dämpfen und dann in Butter Schwenken und Salzen.

**MAHLZEIT UND  
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

