auch wenn sie putzig aussehen :-D

Wildschwein (Frischlingsrücken)

für 2 Personen

Zutaten

400g Frischlingsrücken, 20g Bratfett, 1 Zweig Rosmarin, 1 Büschel Thymian, 150g Waldpilze, 100ml trockener Rotwein, 200ml süße Sahne, 0,5 Teelöffel Salz, 0,25 Teelöffel Pfeffer

eb.zineszeje.b.www @

Zubereitung

- 1. Pilze putzen und nicht zu klein schneiden
- 2. das Fett in der Pfanne auslassen
- 3. das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten
- 4. Rosmarin und Thymian zugeben und mitbraten
- 5. die Pilze zugeben und kurz anbraten
- 6. Rosmarin und Thymian herausnehmen
- 7. Rotwein vorsichtig zugeben
- 8. jetzt die Sahne zugeben und das Fleisch etwa 10 Minuten nachgaren
- 9. die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken
- 10. den Rücken herausnehmen, in zentimeterdicke Scheiben schneiden und servieren

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Kartoffelgratin, Spinat