

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

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

