



Wildschweinrack mit Speck-Rotweinsauce auf Sauerkraut-Spätzli

Wildschweinrack

- 1 Wildschweinrack ca. 1200 g von Fett, Sehnen und Silberhaut befreien
- Wildgewürzmischung würzen
- 2 EL Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, das Rack während ca. 5 Minuten rundherum anbraten. In den auf 80° C vorgeheizten Ofen geben und während ca. 1 ½ Stunden niedergaren

Speck-Rotweinsauce

- 80 g Kochspeck in kleine Würfelchen schneiden, in den Bratensatz geben
- 1 kleine Zwiebel schälen, fein hacken, beifügen und mitbraten
- ½ EL Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten
- ½ dl Portwein
1 ½ dl Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen
- 1 ½ dl Wildbratensauce dazu geben und nochmals etwas einkochen lassen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken

Sauerkraut-Spätzli

- 375 g Knöpfliidunst
3 Eier
2 dl Wasser
Kochsalz
Muskat aus der Mühle in einer Schüssel rühren (wenn vorhanden Maschine benutzen). Durch ein Spätzlisieb in siedendes Salzwasser drücken oder vom Brett schaben. Wenn die Spätzli an die Oberfläche steigen, herausnehmen und in kaltem Wasser abkühlen, sofort abschütten
- 30 g Butter in einer Bratpfanne erwärmen, die Spätzli hinein geben
- 300 g Sauerkraut fertig gekocht zu den Spätzli geben und mitbraten
- Salz, Gewürzsalz abschmecken. Die Sauerkraut-Spätzli in der Mitte des Tellers anrichten. Die tranchierten Wildschweinkoteletts darauf legen, mit der Speck-Rotweinsauce umgiessen
- ½ Bund Petersilie fein hacken, über das fertige Gericht streuen