



Wildschweinkotelettes an Speck-Rotweinsauce

Wildschweinkotelette

4-8 Wildschweinkotelettes je nach Grösse	auf der Arbeitsfläche auslegen, mit dem Fleischklopper leicht plattieren
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
1 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, die Wildschweinkoteletts zuerst kurz und kräftig beidseitig anbraten, dann bei mittlerer Hitze insgesamt 3-4 Minuten je nach Fleischdicke braten
2-3 Thymianzweige	gegen Ende der Bratzeit in die Pfanne legen. Im auf 80° C vorgeheizten Backofen während ca. 15-20 Minuten nachgaren lassen

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 Bratensauce	dazu geben und nochmals etwas einkochen lassen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken. Die Wildschweinkotelettes auf die angerichteten Sauerkraut-Spätzli legen, mit der Speck-Rotweinsauce umgiessen
½ Bund Petersilie	fein hacken, über das fertige Gericht streuen