

# Eifler Wildschweinbraten

## Zutaten für 6 Portionen:

2kg Wildschweinbraten  
¼ l Kölsch  
60g Schmalz  
2 Zwiebeln  
2 EL Holundermarmelade  
20g Speisestärke  
3 EL Sahne  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Das Fleisch unter fließendem Wasser abwaschen, abtrocknen und mit Pfeffer und Salz einreiben. Im Schmortopf mit heißem Fett übergießen und kurz anbraten. Anschließend heißes Wasser und etwas Bier angießen und das Fleisch unter regelmäßigem Begießen zugedeckt in ca. 90-120 Minuten schmoren. In den letzten 20 Minuten die grob geschnittenen Zwiebeln mitschmoren.

Die Sauce bei Bedarf entfetten und mit heißem Wasser auffüllen, passieren und mit der kalt in Sahne verrührten Speisestärke binden. Hollundermarmelade und das restliche Bier unterrühren, gut durchkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

SPEZIALITÄTEN-METZGEREI



**Blatzheim**

WILD UND GEFLÜGEL