

PULLED WILDSCHWEIN MIT ROTE-BETE-SALAT UND DIP



WILDSCHWEIN

- 1,2 kg gut durchwachsenes Wildschweinfleisch (etwa Nacken)
- 1 TL Wacholderbeeren
- 2 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 TL Paprikapulver edelsüß
- 2 EL Rauchsatzflocken (oder 2 EL grobes Meersalz mit ½ TL geräuchertem Paprikapulver gemischt)
- 2 EL brauner Zucker
- 3 Zwiebeln
- 250 ml naturtrüber Apfelsaft
- 250 ml Ale (Essig)

SALAT UND DIP

- 3–4 Rote Beten (etwa 1 kg)
- 1 großes Bund glatte Petersilie
- 1 rote Zwiebel
- 3 EL Apfelessig
- 2 EL Olivenöl
- 3 TL mittelscharfer Senf
- 2 EL Honig
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 150 g Schmand

- 2 EL körniger Senf
- Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Am Vorabend den Wildschweinnacken trocken tupfen und in eine passende Auflaufform legen. Wacholder und Pfeffer im Mörser zerstoßen und mit Paprikapulver, Rauchsatz und Zucker mischen. Das Fleisch rundum mit der Gewürzmischung einreiben. Abgedeckt im Kühlschrank 6–8 Stunden marinieren. Wenn ihr das Fleisch abends einlegt, könnt ihr gleich früh mit dem Garen starten.

Schritt 2

Am nächsten Tag den Backofen auf 100 °C (Ober-/Unterhitze mit Dampfunterstützung!) vorheizen. Wildschwein in einer Pfanne von allen Seiten gut anbraten oder am Grill angrillen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden, mit Apfelsaft und Ale in eine flache Auflaufform füllen und auf den Boden des Backofens stellen.

Schritt 3

Den Wildschweinnacken aus der Form nehmen und auf dem Backofenrost über Zwiebeln und Flüssigkeit zunächst 2 Stunden garen. Anschließend mit einem Teil der Flüssigkeit übergießen und weitere 3 Stunden garen. Dabei das Fleisch etwa jede Stunde erneut übergießen.

Schritt 4

Für den Salat die Roten Beten putzen, waschen und (falls Bio!) mit Schale in dünne Streifen hobeln – ansonsten erst schälen (Achtung, färbt ab!). Die Petersilie waschen, trocken tupfen und samt Stielen fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Alles in einer Schüssel mit Essig, Öl, mittelscharfem Senf und 2 TL Honig vermengen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgedeckt beiseitestellen.

Schritt 5

Für den Dip den Schmand mit körnigem Senf, übrigem Honig, 2–3 Prisen Cayennepfeffer und Salz verrühren. Den gegarten Nacken aus dem Ofen nehmen und mit zwei Gabeln zerzupfen. Nach und nach den Zwiebelsud unter das Fleisch arbeiten, wenn ihr möchtet könnt ihr diesen vorher mixen und/oder durch ein Sieb streichen. Zum Anrichten mit dem Rote-Bete-Salat und dem Dip auf Teller verteilen.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland