

Unser
Genusstipp
für Sie*

Flechtsig

Verantwortungsvoll genießen.



Wildschweinkeule mit Quitten // Für 4 bis 6 Portionen

1 kg Wildschweinkeule (Knochen ausgelöst), 4 Quitten, 1 Biozitrone, 1 Sternanis, 10 frische Lorbeerblätter, 1 Bund Thymian, 1 TL Pfefferkörner, 6 Wacholderbeeren, 6 Pimentkörner, 2 Pastinaken, 200 g Sellerie, 2 Zwiebeln, 2 Möhren, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Öl, Meersalz, 100 ml Portwein, 250 ml Rotwein, 200 ml Wildfond, Butter, Quittengelee, Küchengarn

Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

* Rezept exklusiv
von Meas Cucina,
Schwerte

Den Backofen auf 220 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. 2 Quitten abreiben, mit einem schweren Messer in hauchdünne Scheiben schneiden und in 300 ml Wasser zusammen mit einer halben Biozitrone und 1 Sternanis 10 min köcheln. Quittenringe herausnehmen und das Kochwasser für den Braten benutzen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und auseinander rollen. Die Lorbeerblätter und den abgezupften Thymian auf das Fleisch legen und einrollen. Mit Küchengarn zusammen binden. Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Piment in einem Mörser zerdrücken und das Fleisch damit einreiben. Das Gemüse und 2 Quitten putzen und in Würfel schneiden. Einen Bräter mit Öl auspinseln, das Gemüse hineingeben und Fleisch darauf legen. Salzen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 min anbraten lassen. Den Port- und Rotwein angießen und das Fleisch bei 160 °C etwa 2 Stunden schmoren lassen. Währenddessen das Fleisch immer wieder wenden und fortlaufend mit Fond und Quittenwasser angießen. Zum Schluss Quittengelee unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Quittenringe nochmal kurz in heißer Butter anbraten.

Das Wildschwein mit dem Schmorgemüse, Soße und Quittenringen servieren. Dazu passen wunderbar gebratene Waldpilze und Nusspätzle.

verantwortungsvoll-genießen.de

Flechsig

Verantwortungsvoll genießen.

Für alle Menschen in Kamen, Bergkamen und darüber hinaus, denen nachhaltiger Genuss wichtig ist, garantieren wir hochwertige Fleisch- und Wurstwaren, erstklassige Beratung beim Verkauf, frisch zubereiteten Mittagstisch und einen Partyservice für jeden Anlass.

Als Familienunternehmen und traditioneller Handwerksbetrieb stehen wir für die ausgezeichnete Qualität unserer Produkte.

Das Flechsig-Versprechen: Wir kennen jeden unserer Lieferanten persönlich und wir sehen den verantwortungsvollen Umgang mit den Menschen, den Tieren und mit der Natur als zentralen Antrieb für unser tägliches Tun.

*Unsere selbst hergestellten Fleisch- und Wurstwaren besitzen ausschließlich Neuland-Qualität.**

* nachhaltig, ökologisch, fair, regional, transparent