



Familien-Rezepte und Familien-Wein **Weingut Schales – echt Wild!**

Wildschweinkeule

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Das Suppengemüse säubern und würfeln. Im Bräter mit Butterschmalz das Suppengemüse anbraten, Tomatenmark zugeben, mit der Hälfte des Rotweins (sollte der gleiche sein, der später dazu getrunken wird) ablöschen und leicht einkochen lassen.

Jetzt die Keule kurz von allen Seiten anbraten.

Die Gewürze (Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Salz, Wacholderbeeren, Nelken, Piment) im Mörser zerstoßen. Die Keule mit etwas Öl, dem Knoblauch und den Gewürzen einreiben und zugedeckt im heißen Ofen 1 Stunde schmoren lassen.

Zwischendurch mit dem Fond aus dem Bräter übergießen. Während die Keule im Ofen schmort, werden die Maronen karamellisiert. Den Zucker in einer Pfanne schmelzen und Orangensaft, den Essig und ggf. etwas Chili zugeben und rühren. Jetzt die Maronen mit etwas Butter dazugeben und karamellisieren lassen.

Nach einer Stunde den Bräter aus dem Ofen holen, die Keule warm stellen, das Gemüse aus dem Bräter holen, etwas abtropfen lassen und unter die Maronen geben. Der restliche Fond aus dem Bräter passieren (Flotte Lotte o.ä.) und die Sauce abschmecken.

Unsere Weinempfehlung:

2010 SCHALES MONT DONNERRE® Pinot Meunier



Über 24 Monate in aller Ruhe in unserem wunderbaren Holzfasskeller gereift; gehört für uns zu den absolut klassischen Rotweinsorten, die ihre Verbindung zum Pinot Noir nicht verleugnen können. Mit eher dezent-fruchtigen Aromen, aber enormen Würzpotenzial und guter Tanninstruktur. Lang anhaltender

Abgang, und für langes Lager geeignet!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen und Genießen!

Ihre Familien Schales

Zutaten – und grundsätzlich gilt in unserer Familie:

Wo gutes reinkommt, kommt gutes raus!

ca. 2 - 2,5 kg Wildschweinkeule vom Frischling oder Jungwildschwein (Achtung mit Knochen!)
Suppengemüse, 2 Zwiebeln, Knoblauch, Chili (nach Geschmack), Butterschmalz, 0,3l Rotwein, 0,375l Brühe, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Gewürznelken, Pimentkörner, 1 EL Tomatenmark, 2 EL Zucker, 0,125l Orangensaft, 2 EL Balsamessig, 400g vorgegarte Maronen