

Wildschweinsülze

Zutaten

(Zutaten für 4 Personen)

400 g Wildschweinfleisch (Nacken oder Rücken)
150 g Möhren
80 g Knollensellerie
150 g Lauch
1 rote Pfefferschote
Salz

200 ml weißer Portwein
200 ml Wildfond
25 g Ingwer
18 Blätter Gelatine, weiß
4 Stiele Petersilie



Möhren und Knollensellerie putzen, schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, der Länge nach halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Kerne von der Pfefferschote entfernen und fein würfeln.

Gemüse in kochendem Salzwasser 2-3 Min. aufkochen lassen, in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

800 ml Wasser mit Portwein aufkochen, Wildfond hinzugeben. Wildschweinfleisch hinzugeben. Brühe gut salzen. Ingwer fein würfeln und zur Fleischbrühe geben. Wildschweinfleisch bei milder Hitze ca. 20 Minuten garen lassen. Fleisch aus dem Sud nehmen, Fleischbrühe durch ein Sieb geben und beiseitestellen. Wildschweinfleisch in kleine Würfel schneiden und mit dem Gemüse vermischen.

Kaltes Wasser in eine Schüssel geben und die Gelatine darin einweichen lassen. Abgetropfte Gelatine in der warmen Fleischbrühe auflösen.

Terrinenform dünn mit Öl bepinseln und mit einer Lage Frischhaltefolie auslegen. Etwas Fleischbrühe einfüllen (ca. 2-3 mm hoch) und im Kühlschrank kalt werden lassen bis die Brühe leicht geliert. Aus dem Kühlschrank nehmen und eine Schicht Gemüse-Fleischmischung (ca. 1,5 cm hoch) einfüllen. Mit Fleischbrühe auffüllen und wieder kalt stellen. Wieder warten bis die weitere Schicht geliert und dann eine weitere Schicht einfüllen. Diesen Vorgang so lange wiederholen bis die Gemüse-Fleischmischung verbraucht ist. Anschließend die Sülze im Kühlschrank mind. 12 Stunden kalt stellen.

Sülze auf ein Schneidbrett stürzen, Folien vorsichtig entfernen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Petersilie garniert servieren.