

WILDSCHWEIN- VORESSEN (SPEZZATINO DI CINGHIALE E FIDIGHELA)

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Ziehen lassen: ca. 1 Std.

Schmoren: ca. 2 ½ Std.

800 g	Wildschweinvoressen (z.B. Schulter)
5 dl	Rotwein (z.B. Merlot)
3	Esslöffel Wacholderschnaps (z.B. Gin)
1	Rüebli, in Stücken
50 g	Knollensellerie, in Stücken
1	Zwiebel, halbiert, besteckt mit je 1 Lorbeerblatt und Nelke
5	Wacholderbeeren, zerdrückt
5	schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
150 g	Mortadella di fegato (fidighela; siehe Hinweis), in ca. 2 cm grossen Würfeln Bratbutter zum Braten
1	Esslöffel Mehl
1	Teelöffel Salz
30 g	getrocknete Steinpilze, eingelegt, abgetropft
1	Rindsbouillon Töppli (Knorr; 28 g)

1 Fleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen, zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen. Fleisch und Gemüse herausnehmen, trocken tupfen, Flüssigkeit (ca. 5 dl) beiseite stellen.

2 Mortadella im heissen Bratopf kurz anbraten, herausnehmen, wenig Bratbutter begeben. Fleisch portionenweise ca. 2 Min. anbraten, mit Mehl bestäuben, herausnehmen, salzen. Gemüse und Pilze begeben, kurz anbraten, herausnehmen.

3 Beiseite gestellte Flüssigkeit in die Pfanne giessen, auf die Hälfte einkochen, Bouillon, Mortadella, Fleisch, Gemüse und Pilze begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 ½ Std. schmoren.

DAZU PASST Polenta.

HINWEIS Mortadella di fegato ist eine Tessiner Wurst-Spezialität. Sie ist sehr würzig, kann durch Speckwürfeli ersetzt werden.

