

Wildschwein "in salmi"

Dieses Rezept wurde vom [restaurant l' Ciampa](#) bereitgestellt.

Zutaten für 8 personen

- 1 kg Wildschweinfleisch
 - Für die Marinade:
 - ½ rote Zwiebel
 - Salbei und Rosmarin
 - Schwarze Pfefferbeeren
 - Wacholderbeeren
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 Glas Rotwein
 - Wasser
 - Für das Garen:
 - 1 rote Zwiebel
 - 1 Stange Sellerie
 - 1 Karotte
 - 2 Zweige Rosmarin
 - etwas extranatives Olivenöl
 - etwas Tomatensauce
 - ½ Glas Rotwein
 - Schwarze Oliven nach Geschmack

Zubereitung

Es ist ein komplexes Rezept, deshalb beginnt man besser am Vortag damit. Das Wildschweinfleisch in die gewünschte Größe schneiden. In einen Behälter geben und mit kaltem Wasser bedecken, ein Glas Rotwein, die Pfeffer- und Wacholderbeeren, Knoblauchzehen, den Rosmarin, Salbei sowie eine Prise Salz hinzufügen und über Nacht marinieren lassen. Zwiebel, Karotte und Sellerie klein schneiden, mit extra nativem Olivenöl in eine Pfanne geben und 5-10 Minuten braten. Das Wildschweinfleisch abtropfen lassen, zum Gemüse geben, gut anbraten, mit ½ Glas Wein ablöschen und schließlich die Tomatensauce hinzufügen und fertigkochen.