WILDSCHWEINEINTOPF NACH JÄGER ART

DIESES GERICHT VERSETZT SIE IN DIE BERGE ANDALUSIENS.

„Taberna La Viuda“ ist eine typische Taverne in Cordoba, die den Geschmack der lokalen und traditionellen andalusischen Küche bewahren möchte. Dort treffen wir unseren Freund, den großartigen Koch Paco Rosales. Gemeinsam haben wir einen regionalen Klassiker gekocht: Wildschweineintopf nach Jäger Art.

WILDSCHWEINEINTOPF NACH JÄGER ART

Zutaten

- 600gr Wildschweinfleisch
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 roter Paprika, gehackt
- 1 grüner Paprika, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Tomate, gehackt
- 1 Zweig Thymian
- 1 Rosmarinzweig
- 2 EL Olivenöl
- Cognac
- 300ml Weißwein
- 200 ml Wasser
- Salz und Pfeffer

20 Minuten Vorbereitung und 2-4 Stunden Garzeit

Zubereitung

Für die Sauce Knoblauch, Zwiebel, grünen und roten Paprika und die Tomate fein hacken. In einem mittelgroßen Topf etwas Olivenöl erhitzen und das Gemüse einige Minuten braten, bis es weich ist.

Während das Gemüse kocht, schneiden Sie das Fleisch in mundgerechte Stücke. Das Fleisch zum Gemüse geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Als nächstes gießen Sie vorsichtig einen Spritzer Cognac in den Topf. Aufgrund der hohen Temperatur flammt es auf, seien Sie also sehr vorsichtig. Nun die Fleisch-Gemüse-Mischung mit Weißwein ablöschen und ca. 2 min kochen lassen.

Zuletzt das Wasser, Thymian und Rosmarin in die Mischung geben und zum Kochen bringen. Den Eintopf etwa 2 Stunden in einem Schnellkochtopf oder 4 Stunden bei schwacher Hitze in einem normalen Topf mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Sobald das Fleisch schön zart ist, servieren Sie den Eintopf mit dick geschnittenen Pommes. Die Aromen dieses Gerichts bringen Sie direkt in die Berge Andalusiens.

Viel Spass beim Kochen!