Artikel vom 11.06.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 17:51 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/cinghiale-in-dolceforte

Cinghiale in dolceforte

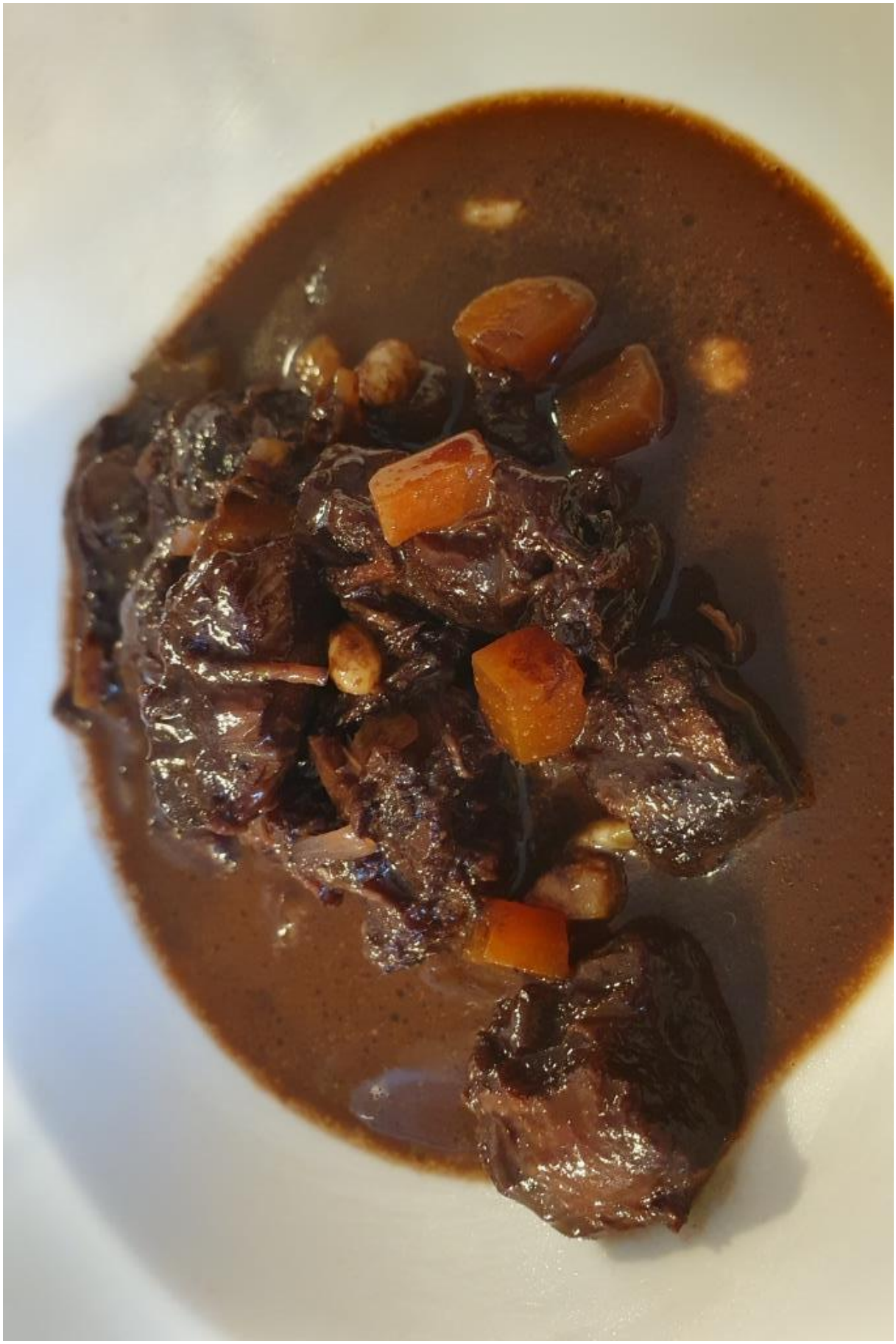


Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 Personen):

800 g Wildgulasch.

Marinade:

1 l Rotwein (so viel, dass das Fleisch und das Gemüse gerade bedeckt werden, restlichen Rotwein aufheben),

100 ml Rotweinessig,

1 Karotte,

1 Stange Staudensellerie,

1 Zwiebel,

2 Lorbeerblätter,

2 Zweige Thymian,

1 Zweig Rosmarin,

2 Gewürznelken,

1 EL Wacholderbeeren,

1 EL schwarze Pfefferkörner.

Sud:

1 Karotte,

1 Stange Staudensellerie,

1 Zwiebel,

2 Gewürznelken,

1 TL Wacholderbeeren,

1 Lorbeerblatt,

1 kleiner Zweig Rosmarin,

2 Zweige Thymian,

1 EL Mehl,

3 EL Olivenöl,

den restlichen Rotwein,

eventuell noch etwas Fleischbrühe,

Salz,

frisch gemahlener Pfeffer.

Schokosoße:

1 TL brauner Zucker,

1 TL dunkles Kakaopulver,

2 EL Rotweinessig,

30 g dunkle Schokolade (85 %),

2 EL Rosinen,

2 EL Orangeat,

2 EL Pinienkerne,

etwas Schokolade als Dekoration.

Zubereitung:

Am Vortag das Fleisch putzen, das Gemüse für die Marinade waschen, putzen und zerkleinern. Beides mit den Kräutern und angedrückten Gewürzen in einem großen Bräter mischen, den Essig angießen und mit so viel Rotwein auffüllen, dass Fleisch und Gemüse knapp bedeckt sind. Für 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und eventuell anhaftende Gewürze entfernen. Das frische Gemüse für den Sud waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die angedrückten Gewürze und die zerkleinerten Kräuter in ein Gewürzsäckchen geben. Den Bräter entleeren und auswischen, dann das Olivenöl hineingeben und das Fleisch rundum anbraten. Dann die Gemüsewürfel zugeben, mit dem Mehl bestäuben und mit dem restlichen Rotwein ablöschen und eventuell auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist. Das Gewürzsäckchen und Salz in die Flüssigkeit geben und bei geschlossenem Deckel mindestens 2 Stunden schmoren. Sollte dabei zu viel Flüssigkeit verdampfen, mit Rotwein oder Fleischbrühe wieder auffüllen.

Inzwischen in einem kleinen Topf für die Schokosoße den Zucker mit dem Rotweinessig aufkochen lassen, das Kakaopulver zugeben und bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen, so dass die Soße flüssig ist. Dann von der Hitze nehmen und die Schokolade darin schmelzen lassen. Das geht leichter, wenn man sie vorher reibt. Das Orangeat fein hacken und mit den Rosinen, den Pinienkernen und der Schokosoße in den Schmortopf geben, wenn das Fleisch zart ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Geschmack mit etwas Schokolade garniert servieren.

Tipp: Zum Wildschwein in schokoladiger Rotweinsoße (Cinghiale in dolceforte) passt gut Polenta.

Kathrin Fries