



Rheinland-Pfalz
isst besser



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN

WILDSCHWEINCURRY

4 – 6 Personen

Zutaten:

- Ca. 1 Kg Wildschweinkeule, ausgebeint
- Rote Thai-Currypaste
- 800 g Zwiebeln
- Gemüsebrühe
- Spitzkohl
- Curry
- Salz/Schwarzer Pfeffer
- Rapsöl

So wird's gemacht:

Das Wildschweinfleisch parieren und in kleine Stücke schneiden. In einem ausreichend großen Schmortopf oder Bräter Butterfett / Öl heiß werden lassen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nun einen Teelöffel Thai-Currypaste in ca. 1 Liter Gemüsebrühe auflösen und so viel angießen, dass das Fleisch bedeckt ist. Den Topf in den vorgeheizten Backofen stellen und Niedertemperatur 3 Stunden bei 100 Grad, herkömmlich 1,5 Stunden bei 180 Grad im Backofen schmoren lassen. Die Zwiebeln in daumenagelgroße Stückchen schneiden, mit Salz, etwas Zucker und Schwarzem Pfeffer in einer Pfanne anschmoren, bis sie goldgelb sind. Nun den Spitzkohl waschen, Strunk entfernen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Nach Ende der Backofenzeit die Zwiebeln und den Spitzkohl zum Fleisch geben, und noch 10 Minuten ziehen lassen. Ggf. mit Currypulver und/oder Thai-Currypaste nachwürzen. Dazu passen alle Arten von Nudeln, aber auch Reis.