



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Wildschweincurry

4 Personen

Zutaten:

- 1 kg Wildschweinkeule
- 800g Zwiebeln
- Spitzkohl
- Curry
- 1TL Rote Thai-Currypaste
- Rapsöl
- 1L Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer

So wird es gemacht:

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