



Wild: fein & lecker



Hamburger Rundstück vom Wildbraten

350 g Wildschweinbraten • Salz und Pfeffer • Öl zum Braten • 100 ml Rotwein
4 frische Brötchen • 250 ml Wildsauce • Cornichons • Rote Bete • Kümmel

Wildschweinbraten würzen und von allen Seiten in der Pfanne anbraten.
In einen Topf geben, Rotwein angießen und 45 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen,
einmal wenden. Braten in Scheiben schneiden und in der Sauce erwärmen.

Brötchen aufschneiden und jeweils zwei Bratenscheiben hineingeben. Dazu kleine
Cornichons und Rote Bete mit Kümmel reichen.

*Tipp: Dieses Gericht ist eigentlich ein Reste-Essen.
Vom Sonntagsbraten wurden montags die letzten Scheiben aufgegessen –
einfach rein ins Brötchen und fertig.*

