

## Toskanisches Wildschwein-Ragout

von Bettina Böttinger

Fernsehmoderatorin Bettina Böttinger vertraut dem Vorkoster ihr persönliches Weihnachts-Traditionsgericht an. Das Herzstück des Ragouts bildet die Sauce aus Zitronat, Rosinen und Kakaopulver, die dem Gericht seinen weihnachtlichen Touch verleiht.



### Zutaten für vier Personen:

- 1 kg Frischlings- oder Überläufer-Keule ohne Knochen
- 2 Möhren
- 2-3 Stangen Staudensellerie
- 1-2 Zwiebeln
- Olivenöl
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Rosmarin
- 2-3 Lorbeerblätter
- 1/4 Liter italienischer Rotwein
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Brauner Zucker
- 100 g Rosinen in etwas Grappa eingeweicht
- 100 g Zitronat
- 1,5 - 2TL ungesüßtes Kakao-Pulver
- 3 EL Aceto Balsamico
- 100 g Pinienkerne

**Zubereitung:**

- Das Fleisch in gulaschgroße Würfel schneiden.
- Möhren schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden.
- Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
- Den Sellerie putzen und würfeln.
- Olivenöl in einem großen Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin ringsum scharf anbraten.
- Möhren, Sellerie und Zwiebeln kurz in einer Pfanne in Olivenöl anbraten und anschließend zu dem Fleisch in den Bräter geben.
- Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit zwei Zweigen Rosmarin und Lorbeerblättern zum Fleisch geben.
- Petersilienstiele abschneiden und ebenfalls in den Bräter geben (Petersilienblätter beiseitelegen, sie kommen später zum Einsatz).
- Das Ganze mit Rotwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde schmoren lassen.
- Die Fleischstücke herausnehmen und warmstellen.
- Rosmarin entfernen und das restliche Gemüse im Topf mit einem Mixstab pürieren.
- Das Fleisch wieder zurück in den Topf geben und alles zugedeckt bei kleiner Hitze ziehen lassen.
- Etwas braunen Zucker, in Grappa eingelegte Rosinen, Zitronat und einige Löffel Kakao-Pulver in einer Schüssel mit Balsamico-Essig vermengen.
- Das Rosinen-Grappa Gemisch unter das Fleisch rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilienblätter fein hacken und dem Schmortopf hinzufügen.
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und über das Ragout geben.