

Zutaten

- 800 g Wildschweinrücken
- 20 g Butter

Hauptgang

Gebratener Wildschweinrücken

Entdecken Sie unser Rezept für saftigen gebratenen Wildschweinrücken. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit uns bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kochateliers Wildgewürz "Jägers Glück"
2. Den Wildschweinrücken von Sehnen und Fett befreien. Kräftig würzen und bei 80 °C Umluft im Ofen garen. nach ca. 45 Minuten und einer Kerntemperatur von 65 °C in einer Pfanne mit etwas Öl kräftig von allen Seiten anbraten. Im warmen Backofen weitere 5 Minuten ruhen lassen.