

## MARINIERTER WILDSCHWEINRÜCKEN (REZEPT A LA RATSCELLER „ZUM NEINERLAA“)

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den marinierten Wildschweinrücken

- 600 g Wildschweinrücken
- 0,5 l Freiberger Glühbier
- 1 Zwiebel
- Lorbeer, 5 zerstoßene Wacholderkerne, 2 Nelke, 1 Stange Zimt
- Biskin zum Braten
- 400 g Kräuterseitlinge
- Salz, Pfeffer, Rosmarin
- Butter

#### Für die Kartoffelravioli

- 750 g Kloßteig halb und halb
- 2 Eier
- Eigelb zum bestreichen
- Salz Muskat, Kartoffelstärke
- 1 kleines Glas Rotkraut (küchenfertig)
- Öl



## Zubereitung

Den Wildschweinrücken mit dem Glühbier, Zwiebel und Gewürzen über Nacht in einer Schüssel marinieren.

Die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden, in Butter leicht mit Rosmarin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Kloßteig mit den Eiern, etwas Salz, Muskat und 2 Essl. Kartoffelstärke mischen und ausrollen. Das geht am besten zwischen 2 Plastikmatten oder Silikonbackmatten. Mit einer großen Tasse ausstechen und die Ränder mit Eigelb bepinseln. Das Rotkraut abtropfen und kleine Häufchen in die Teigmitte geben, dann zusammen klappen. In einer Pfanne mit reichlich heißem Öl (wie Kartoffelpuffer) aufbacken.

Den Wildschweinrücken auf Küchenkrepp trocken legen, dann in einer Pfanne mit Biskin von beiden Seiten scharf anbraten. Im vorgeheiztem Ofen noch ca. 8 Minuten bei 150 Grad ziehen lassen. Je dicker der Rücken ist, je länger die Zeit im Ofen.

Guten Appetit wünscht euer Freiberger Brauhaus!