Wildschweinrücken mit Pfeffer-Rahmsauce

Zutaten

- 650 g Wildschweinrücken
- 100 g HERTA Breakfast Bacon
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Beutel Maggi Für Genießer Pfeffer Rahmsauce
- 200 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 EL Hagebuttenmus
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.

2. Wildschweinrücken waschen, trocken tupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Frischhaltefolie auslegen. HERTA Breakfast Bacon Scheiben nebeneinander auf die Folie legen. Den Wildschweinrücken darauflegen und mit Hilfe der Folie die Baconscheiben um das Fleisch wickeln.

4. In einem Bräter oder einer großen Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Den Wildschweinrücken darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend im Backofen ca. 20 Min. weitergaren.

5. In einem Topf MAGGI Für Genießer Pfeffer Rahmsauce mit dem Schneebesen in Wasser einrühren, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Sahne und Hagebuttenmus unterrühren, heiß werden lassen. Den Wildschweinrücken aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit der Sauce servieren. Dazu schmeckt Risotto und ein grüner Blattsalat mit einer fruchtigen Vinaigrette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	7 g
Energie	447 kcal
Fett	31 g
Protein	36 g

40 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de