



## Wildschweinkeule mit Serviettenknödeln

### Zutaten

- 3,4 kg Wildschweinkeule mit Knochen
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 200 g Zwiebeln
- 50 g HERTA Breakfast Bacon
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 l Malzbier
- 2 Päckchen Maggi Sauce zu Schweinebraten, 2er Pack
- 250 g Kastenweißbrot
- 200 ml Milch
- 1 EL Butter
- 2 Stängel Petersilie
- 2 Ei(er)
- etwas Muskatnuss
- 3 l Wasser
- 435 g Maronenmus

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Wildschweinkeule mit Knochen waschen, trocken tupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. 150 g Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. HERTA Breakfast Bacon ebenfalls in Würfel schneiden.
3. In einem Bräter THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Wildschweinkeule darin von allen Seiten anbraten, dann herausnehmen. Anschließend Zwiebeln und Bacon anbraten.
4. Mit Malzbier ablöschen. MAGGI Sauce zu Schweinebraten einrühren und zum Kochen bringen. Keule in die Sauce legen und im Backofen mit geschlossenem Deckel ca. 4,5 Std. schmoren.
5. In der Zwischenzeit für die Serviettenknödel Kastenweißbrot vom Vortag in Würfel schneiden und in lauwarmer Milch quellen lassen. 50 g Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
6. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen und gewürfelte Zwiebeln darin anschwitzen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Ei(er) verquirlen und zusammen mit Zwiebeln und Petersilie zum eingeweichten Brot geben. Mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss würzen und gut vermischen.
7. Ist die Masse noch zu flüssig noch 1-2 EL Semmelbrösel unterkneten. Einen Bogen Klarsichtfolie zurechtlegen, die Masse länglich in die Mitte verteilen und die Folie zu einer Rolle zusammenschlagen. Die Enden gut eindrehen und in Alufolie einschlagen.
8. In einem Topf reichlich Wasser (mind. 3 l) zum

Sieden bringen. Serviettenknödel darin ca. 40 Min. garen. Die Wildschweinkeule aus dem Bräter nehmen, auf ein Backblech legen und bei 120°C warm halten. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Evtl. noch zusätzlich das Fett mit einer Kelle von der Oberfläche entfernen.

9. Maronenmus mit dem Schneebesen gut unterrühren und nochmals kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben die Sauce noch binden. Serviettenknödel aus dem siedenden Wasser nehmen, auspacken und in Scheiben schneiden. Zusammen mit der Wildschweinkeule und der Sauce servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	57 g
Energie	1077 kcal
Fett	52 g
Protein	92 g

🕒 300 Minuten

⊕ 8 Portionen