



## Gebratener Wildschweinrücken

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

4 kg Wildschweinrücken      1 Knoblauchknolle  
4 Zweige Rosmarin            4 EL Butterschmalz  
Pfeffer, Salz

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen.
2. In einer heißen Pfanne im Butterschmalz von allen Seiten anbraten.
3. Dann mit dem Butterschmalz in Bräter geben.
4. Mit den angedrückten Knoblauchzehen und den Rosmarinzweigen bei 150 °C im Ofen für ca. 1,5 bis 2 Stunden garen. (Kerntemperatur: 65 - 70 °C)
5. Das Fleisch danach mit dem Butterschmalz übergießen und aufschneiden.

Dazu passen gebratene Schupfnudeln und Spitzkohl.

Gebratener Wildschweinrücken

Stand 09.08.2021