

Aktion

gültig: 07. - 19.09.2020



SCHWARZ+HANSEN

Service-Bund, food service, jederzeit, an jedem Ort.
Schwarz+Hansen



TK Wildschweinkeule
ohne Knochen

10044

kg **6,95**



TK Hirschkeule ohne
Knochen 4er Schnitt

43191

ca. 15kg

kg **10,49**



TK Hirschgulasch
Standard

503356

4 x 2,5kg

kg **6,49**

Geschmorte Wildschweinkeule in Kokosmilch



Zutaten für 10 Personen

3,25 kg TK Wildschweinkeule, 1,5 Liter Kokosmilch, 1 Limette, geschnitten, 2 EL Ingwer, gehackt, 10 Knoblauchzehen, zerdrückt, 10 Nelken, 4 Sternanis, 1 TL Piment, zerdrückt, 200 g Schalotten, geschnitten, 75 g Butterschmalz, 4 EL Tomatenmark, 400 g Rosenkohl, 100 g Speckscheiben, in Streifen geschnitten, 12 Zwiebel, in Würfeln, 1 kg TK Brunoise-Gemüse, 50 TK Mandelbällchen, Salz.

Zubereitung

Kokosmilch mit Limette, Ingwer, Knoblauch, Nelken, Sternanis, Piment und Schalotten verrühren und die Keule mind. 24 Std. einlegen. Im Bräter Butterschmalz erhitzen und die gesalzene Keule anbraten. Tomatenmark zugeben, rösten und mit der passierten Marinade ablöschen. Bräter mit geschlossenem Deckel in den vorgeheizten Ofen stellen und bei 150° C ca. 3,5 Std. garen, dabei Keule mehrmals wenden. Speck in einer Pfanne auslassen und die Zwiebeln darin andünsten. Rosenkohl putzen, waschen und in dem ausgelassenen Speck ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Keule portionieren. Sauce mit dem Pürierstab mixen, Gemüsewürfel zugeben und abschmecken. Wildschweinkeule auf der Sauce anrichten und mit Mandelbällchen servieren.

Rezept von: Uta Schepers

Weitere Artikel finden Sie in unserem Web-Shop unter: schwarz-hansen.servicebund.de

Schwarz & Hansen GmbH | Afrikastraße 1 | 20457 Hamburg | 040 22632760

- Alle Angebote sind freibleibend • Solange der Vorrat reicht • Preise zzgl. MwSt. • Irrtum vorbehalten -