

Civet van wild zwijn / wildzwijnpeper

Smakelijk!
met Petra Possel

Ingrediënten:

1,5	kg	wild zwijn (nek of bout, ontbeend)
1,5		liter rode wijn
6		penen, geschild en in schijfjes gesneden
4		uien, gepeld en in kwarten gesneden
4	tenen	knoflook, gepeld en grof gesneden
30	gr	boter
		scheut olijfolie
300	gr	champignons, in vieren gesneden
4		blaadjes laurier
20		jeneverbessen of mirtebessen
2		takjes rozemarijn
3		takjes thijm of salie
5		takjes bladpeterselie, fijngesneden
5		kruidnagels
		gemalen zwarte peper
		zout
4	el	tarwebloem
200	gr	gerookte spek, in blokjes of reepjes

Bereiding:

Snij het vlees in flinke blokken van 4 x 4 cm.

Doe de rode wijn, het gesneden vlees, doe penen, uien, knoflook en kruiden / specerijen in een afsluitbare koelkastdoos. Laat 12-24 uur marinieren in de koelkast.

Haal het vlees uit de marinade (ook bewaren!). Dep het vlees droog.

Verhit in een braadpan met dikke bodem een scheut olie en een deel van de boter. Braad op hoog vuur een deel van het vlees aan tot het rondom mooi gekleurd is. Haal uit de pan en herhaal met de rest van het vlees.

Voeg de gesneden groenten, het spek en de champignons toe aan de pan met aangebraden vlees. Roer de bloem er goed door en voeg de marinade toe. Voeg zout en gemalen peper toe.

Zet even op hoog vuur. Verlaag het vuur zodra het begint te pruttelen. Laat 3 uur sudderen met de deksel op de pan. Roer af en toe en controleer of het vlees mals is.

Serveer met gekookte vastkokende aardappelen, een aardappelgratin of met stokbrood.