

Cinghiale alla Maremmana

(Wildschwein nach Maremmenart)

Zutaten

		MARINADE	Zubereitung
2		Karotten	Für die Marinade Karotten, Zwiebeln, Sellerie und Knoblauchzehen sehr fein hacken und mit den ebenfalls zerkleinerten Kräutern und dem Rotwein mischen Das Wildschweinfleisch in mittelgroße Stücke schneiden und am Vortag in die Marinade legen, zugedeckt kühl stellen.
2		Zwiebeln	
2		Selleriestangen	
4		Knoblauchzehen	
1	Bund	Kräuter mit Rosmarin, -- Salbei, Lorbeer, Thymian	
1/2	Ltr.	Rotwein	
		FLEISCHZUBEREITUNG	
1	kg	Wildschweinfleisch	Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen und kurz abwaschen. Die Marinade wird aufgrund ihres sauren Geruchs nicht weiter verwendet.
2		Karotten	Karotten, Zwiebeln, Selleriestangen, Rosmarin, Salbei, Knoblauchzehen säubern und kleinhacken, in eine Pfanne geben und in Olivenöl anschmoren. Das Fleisch kurz anbraten, mit dem Rotwein löschen und dann die geschälten Tomaten hinzugeben. Salzen und pfeffern und auf kleiner Flamme ca. 2 Stunden zugedeckt schmoren lassen.
2		Rote Zwiebeln	
2		Selleriestangen	
2	Zweige	Rosmarin	
5	Blätter	Salbei	
2		Knoblauchzehen	
250	ml	Olivenöl	
1/2	Ltr.	Rotwein	
500	Gramm	Geschälte Tomaten -- in ihrem Saft	
		Salz schwarzer Pfeffer	