

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	
2	Rote Zwiebeln	Karotten, Zwiebeln, Selleriestangen, Rosmarin, Salbei, Knoblauchzehen säubern und kleinhacken, in eine Pfanne geben und in Olivenöl anschmoren.
2	Selleriestangen	
2 Zweige	Rosmarin	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.
5 Blätter	Salbei	
2	Knoblauchzehen	
250 ml	Olivenöl	
1/2 Ltr.	Rotwein	
500 Gramm	Geschälte Tomaten	
	-- in ihrem Saft	
	Salz	
	schwarzer Pfeffer	