**Zutaten für 4 Portionen:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
| **1,2 kg** | Wildschweinfleisch aus der Schulter oder Keule, ohne Knochen |
| **100 g** | Schinkenspeck, gewürfelt oder in Scheiben |
| **500 g** | Zwiebel(n) |
|  | Salz |
|  | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |
| **100 ml** | Öl zum Braten |
| **2 EL** | Paprikapulver, scharf |
| **5** | Knoblauchzehe(n) |
| **2 Zweig/e** | Rosmarin, frisch |
| **12 Zweig/e** | Thymian, frisch |
| **1 Flasche** | Rotwein, trocken, ca. 0,75 L |
| **1 Becher** | Crème fraîche, ca. 200 - 250 ml |
| **1 Becher** | Schlagsahne, ca. 200 - 250 ml |

Zwiebeln schälen und würfeln. Das Fleisch in 4 bis 5 cm große Würfel schneiden.

Öl erhitzen, das Fleisch hinzugeben und kräftig anbraten, nach kurzer Zeit die Zwiebeln zugeben und goldbraun andünsten Zuletzt den Schinkenspeck beifügen und ebenfalls noch kurz mit anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und auffüllen.  
  
Bei 180 °C im Backofen ungefähr 90 Minuten schmoren (ersatzweise auch auf dem Herd möglich). Während das Wildschwein anfängt zu schmoren, die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und zusammen mit dem Paprika, Rosmarin und Thymian zugeben, kräftig salzen und pfeffern. Vor Ende des Schmorens Crème fraîche und Schlagsahne hinzugeben und verrühren.  
  
Eventuell die Sauce nach Wunsch andicken und evtl. abschmecken.

Dazu passen idealerweise Klöße oder Spätzle, aber auch Pasta und Rosmarinkartoffeln sind denkbar.