Schweineragout Wilderer Art

Zutaten
für 6 Personen:

900g Schweineschulter
300g Speck
200g Champignon/Eierschwammerl
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 EL. Tomatenmark
2 EL. Preiselbeeren
800 ml Gemüsebrühe
1/8 l Rotwein
Salz, Pfeffer
Thymian - und Bohnenkrautzweige
Schweineschmalz

Zubereitung:

1.
Schweineschulter zuputzen und in größere Würfel schneiden, Speck und Zwiebel in kleine Würfel und Champignon blättrig schneiden. Knoblauch hacken.

2.
Schweineschmalz in einer Pfanne/Topf gut erhitzen und Fleisch scharf anbraten damit das Fleisch eine schöne Farbe bekommt.
Fleisch aus der Pfanne geben und nochmals etwas Scheineschmalz hineingeben, Speck, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und rösten lassen, Champignon dazugeben noch etwas weiterrösten.
Wenn das Ganze eine schöne Farbe hat Tomatenmark und Preiselbeeren beigeben und noch Kurz mitrösten lassen, anschließend mit Rotwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
Dahin köcheln lassen bis das Fleisch schön weich ist. Ca. 1-1,5 Stunden

Serviettenschnitte

250g Knödelbrot
¼ l Milch
40g Butter
½ Zwiebel
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
Petersilie

3.
Knödelbrot mit Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie würzen, Eier dazugeben, Zwiebel fein schneiden und in Butter anschwitzen und auch zum Knödelbrot geben. Milch gut erhitzen und über die ganzen Zutaten leeren und das Ganze vermischen. Gut durchziehen lassen.
Hitzebeständige Frischhaltefolie aufrollen und danach mit befeuchteten Händen die Mischung zu einer länglichen Rolle darauf formen.
Rolle einwickeln und die beiden Enden gut verknoten so das eine kompakte Rolle entsteht.
In Salzwasser ca. 35 min. leicht köcheln lassen.

4.
Wenn das Fleisch weich ist, die Soße bis zu der gewünschten Dicke binden und nochmals abschmecken.

5.
Serviettenschnitten aufschneiden und eventuell noch in Butter kurz anbraten.