



## Wildschwein-Entrecôtes

*Hauptspeisen, KSW 23.10.2015*

**vorbereitung 15 · kochen 15-20 · portionen 4 · schwierigkeitsgrad Mittel**

### ZUTATEN

600 g Wildschwein Entrecôtes

1 EL Butterschmalz

1 Schalotte

Knoblauch

Thymian

Gewürzmischung für Braten

### ZUBEREITUNG

Backofen bei 120 Grad vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Entrecôtes darin von allen Seiten 10 Minuten anbraten. Eine Schalotte halbieren und mit dem Knoblauch und dem Thymian in das Bratfett geben.

Honig und Balsamico vermischen und über dem Entrecôtes verteilen. Das Fleisch und die Aromaten in der Pfanne oder auf einem mit Alufolie ausgelegten Backblech circa 30 - 40 Minuten im Ofen garen.

Kerntemperatur ca. 60-62°C