



Fotos Anja Feldwieser-Stütz

WILD-BRUSCHETTA

VOM WILDSCHWEIN

Die Rippen bereits am Vortag kochen, so können sie ganz in Ruhe lange in der Brühe ziehen.

VON GASTREBELLIN ANJA FELDWIESER-STÜTZ

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Wildschwein-Rippenbogen mit Fett (in 3–4 Abschnitte teilen)
- ca. 3 l Gemüsebrühe
- 1/8 l Weißwein
- 1 Bund Petersilie
- 3 TL Salz
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Stängel Petersilie
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 200 g Kirschtomaten
- 4 EL Olivenöl
- 1 Ciabatta
- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG

- Rippen morgens in einen großen Topf legen und mit Gemüsebrühe aufgießen, bis diese bedeckt sind. Petersilie in die Brühe geben, salzen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 2 Stunden köcheln lassen. Herd abschalten und das Fleisch unter dem Deckel bis zum Abend ziehen lassen. Das Fleisch ist gar, wenn man die Knochen leicht herausziehen kann. Etwa 200 g in sehr kleine Stücke schneiden. Die Reste kann man auf Vorrat eingefrieren oder mit Schmalz vermengen und einen weiteren Brotaufstrich kreieren.
- Für den Belag Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten und anschließend den Knoblauch und die Petersilie, bis auf wenige Stängel, mit dazugeben. Das Fleisch unterheben. Alles 3–4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
- Kleine Tomaten waschen, vierteln und in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren und das Fleisch unterheben.
- Den Backofen auf 200 Grad Celsius und Umluft vorheizen. Das Ciabatta in



Heute bekocht uns Anja Feldwieser-Stütz, bekannt auch als „angieswildkueche“ auf Instagram und aus der „Küchenschlacht“.

Scheiben schneiden und mit Backpapier auf das Backblech legen. Mit Olivenöl und Knoblauch bestreichen und auf der mittleren Schiene im Ofen 7 Minuten backen.

- Brot herausholen und den Belag darauf verteilen.
- Mit Petersilie garnieren und genießen.