KIKKOMAN

# Schmorwild mit Wacholder und Rosmarin

Gesamtzeit **1000 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **150 Min.** Kochzeit **840 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
**1.880 kJ / 450 kcal**

Fett: **30 g** Eiweiß: **35 g**
Kohlenhydrate: **8 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

| | |
|---|---|
| **400 g** | Wildschweinhals, in 8 Portionen geschnitten |
| **60 ml** | Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce |
| **1 EL** | Öl |
| **2** | Zwiebeln, fein gewürfelt |
| **2** | Knoblauchzehen, gehackt |
| **5** | getrocknete Waldpilze |
| **1 TL** | Wacholderbeeren, zerdrückt |
| **1** | Zweig frischer Rosmarin |
| **250 ml** | dunkles Bier |
| **80 ml** | Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Sesam |

**Für das Petersilienpesto:**

| | |
|---|---|
| **40 g** | frische Petersilienblätter |
| **1** | Knoblauchzehe |
| **2 EL** | Pinienkerne |
| **3 EL** | natives Olivenöl extra |
| **2 EL** | Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce |

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**400 g** Wildschweinhals, in 2 Portionen geschnitten - **60 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 EL** Öl
Das Wildfleisch in einen Zip-Top-Beutel geben und mit Kikkoman Sojasauce mindestens 3 Stunden oder bis zu 14 Stunden marinieren. Öl in einem mittelgroßen Kochtopf direkt auf mäßig großer Flamme erhitzen und Fleisch von allen Seiten anbraten, bis es gebräunt ist (etwa 3 bis 4 Minuten pro Seite). Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

### Schritt 2

**2** Zwiebeln, fein gehackt - **2** Knoblauchzehen, gehackt - **5** getrocknete Waldpilze - **1 TL** Wacholderbeeren, zerdrückt - **1** Zweig frischer Rosmarin - **250 ml** dunkles Bier - **80 ml** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Sesam
Im selben Topf Zwiebel und Knoblauch 2 bis 3 Minuten über dem Feuer anbraten, bis sie weich sind. Pilze, Wacholderbeeren und Rosmarin dazugeben und gut umrühren, damit sich die Aromen entfalten können. Mit dem Bier und Kikkoman Teriyaki Sauce mit Sesam ablöschen und köcheln lassen, dabei die Bratreste vom Topfboden lösen. Das Wildfleisch wieder in den Topf geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart und durchgegart ist, dabei gelegentlich umrühren. Falls Flüssigkeit fehlt, mehr Bier zugeben, die Sauce soll nicht austrocknen.

### Schritt 3

**40 g** frische Petersilienblätter - **1** Knoblauchzehe -

**2 EL** Pinienkerne - **3 EL** natives Olivenöl extra - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Petersilienblätter, Knoblauch, Pinienkerne und Olivenöl in einem Mörser zu einer glatten Paste zerstampfen. Mit Kikkoman Sojasauce würzen und zum geschmorten Wildschweinfleisch servieren.