

Bio-Süßkartoffelpüree mit Wildschwein



Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

2 kg Ardo Süßkartoffeln Bio
1 kg Ardo Butternut-Kürbiswürfel Bio
1 kg Ardo Kartoffelwürfel Bio
250 g Ardo Zwiebelwürfel Bio
30 g Ardo Petersilie Bio
1,5 kg Wildschweinbraten
500 ml Bio-Gemüsebrühe
500 ml Wild-Jus (Sauce)
50 g Bio-Butter
Salatherzen
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebeln in etwas Butter andünsten. Süßkartoffeln, Kürbis und Kartoffeln hinzufügen und schmoren lassen. Die Gemüsebrühe dazugeben und zugedeckt weiter köcheln lassen.
2. Pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie unter das Püree mischen und falls nötig ein Stück Butter zugeben.
3. Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen und bei starker Hitze rundherum anbraten. Danach im vorgeheizten Backofen bei 180 °C weiter braten lassen (30 Minuten pro Kilo).
4. Mit dem Wild-Jus und einem gegrillten Salatherz servieren.

Allergene

Milk

