Wildschwein wird so gewürzt
aper ita conditur

Dieses Gericht stammt aus dem achten Buch des Apicius (Liber VIII - Tetrapus, 1, 1).
Wildschwein wird so gewürzt: Es wird abgetupft, und sodann wird Salz und gemahlener Kümmel darübergestreut und so bleibt es. Am nächsten Tag wird es in den Ofen gegeben. Wenn es gar ist, wird gemahlener Pfeffer, Honig, liquamen, caroenum und passum darübergegossen.
Aper ita conditur: Spongiatur, et sic aspergitur ei sal et cuminum frictum, et sic manet. alia die mittitur in furnum. cum coctus fuerit, perfunditur piper tritum, [condimentum aprunum] mel, liquamen, caroenum et passum.

Herkunft: Rom (Antike)
Kategorie: Hauptspeisen, Wildfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 80 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1000 g Wildschwein (Rücken oder Keule)
2 TL Meersalz
½ TL Kreuzkümmel
2 EL Olivenöl zum Anbraten
250 ml Rotwein
1 TL Pfeffer schwarz
2 TL Honig
1 TL liquamen
5 ml caroenum

Wildschwein wird so gewürzt

Wildschwein wird so gewürzt

Vorbereitung
Den Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis er anfängt zu duften.
Den Wildschweinbraten kräftig mit Salz un dem gerösteten Kümmel einreiben, in Aluminiumfolie einwickeln und einen Tag im Kühlschrank marinieren lassen.

Zubereitung
Das Fleisch in einem Schmortopf von allen Seiten in heißem Öl scharf anbraten und anschließend mit dem Wein ablöschen. Den Topf mit Aluminiumfolie dicht verschließen, den Deckel auflegen

© 2026 coquina.de

und den Braten im Backofen (175 °C, Gas Stufe 2) etwa 60 Minuten schmoren.
Den Schmorfond abgießen, mit grob gemahlenem Pfeffer, Honig, liquamen und caroenum abschmecken und dickflüssig einkochen lassen.
Den Braten offen noch weitere 10 Minuten offen bräunen, in Aluminiumfolie einschlagen und weitere 10 Minuten ruhen lassen. Danach aufschneiden, anrichten und mit der Sauce servieren.

© 2026 coquina.de