



Wildschwein-Involtini gefüllt mit Grafschafter Birnenschmaus, Blutwurst und Birnen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Wildschweinerücken (vom Metzger des Vertrauens zurecht geschnitten)
- 2 frische Birnen
- 250 g Blutwurst
- 3 EL Grafschafter Birnenschmaus
- Salz und Pfeffer
- Öl
- Grafschafter Goldsaft

Zubereitung:

- Den küchenfertigen Wildschweinerücken waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- Das Fleisch mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Birnenschmaus bestreichen.
- Die Birnen schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden.
- Dann die Blutwurst in Scheiben schneiden, auf den Wildschweinerücken legen, Birnenscheiben dazugeben und einrollen. Den Braten mit Bindfaden oder Zahnstochern befestigen.
- Eine Bratpfanne gut vorheizen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten.
- Danach im vorgeheizten Backofen bei 120 °C ca. 15 min nachziehen lassen.
- TIPP - Involtini in Scheiben schneiden, auf geröstetes Brot legen und mit Goldsaft vollenden.
- GUTEN APPETIT !