

# Gemarineerd everzwijnengebraad met Rodenbach

 Smakelijk! 3 Hoofdgerecht 4 personen

## 4 personen

### Ingrediënten

<input type="checkbox"/>	everzwijnengebraden (beenhouwerij)	1 kg
<input type="checkbox"/>	peren (blik)	700 g
<input type="checkbox"/>	wildfond (bokaal)	400 ml
<input type="checkbox"/>	Rodenbach (speciaalbier)	25 cl
<input type="checkbox"/>	aalbessengelei	3 eetl.
<input type="checkbox"/>	boter of margarine	2 el
<input type="checkbox"/>	room	3 el
<input type="checkbox"/>	laurier	1 blad
<input type="checkbox"/>	tijm (gedroogd)	0.25 kl
<input type="checkbox"/>	jeneverbessen	3 eetlepels
<input type="checkbox"/>	zwarte peper	
<input type="checkbox"/>	instantsausbinder	



- 1 Voorbereiding:
- 2 Schik het everzwijnengebraad in een diepe schotel en giet er de helft van de wildfond en de Rodenbach bij.
- 3 Voeg de laurier toe, de tijm en de jeneverbessen (plet ze tussen 2 eetlepels). Draai het vlees eens om, dek af en zet koel weg.
- 4 Laat marinieren tot de volgende dag. Draai tussenin het vlees nog 1 à 2 keer om.
- 5 Bereiding:
- 6 Haal het vlees uit de marinade en dep goed droog. Schik het in een ovenschotel en verdeel er de boter in nootjes over.
- 7 Schuif in een op 250 °C voorverwarmde oven en laat 10 à 15 min. bakken.
- 8 Verlaag de temperatuur tot 200 °C. Giet er de biermarinade over en laat nog 35 à 45 min. braden (afhankelijk van de dikte van het gebrad). Bedruip tussendoor 1 à 2 keer met braadvocht.
- 9 Haal het vlees uit de schotel en kruid met peper en zout. Giet het braadvocht door een zeef in een pan, voeg de rest van de wildfond, eetl. room en 1 eetl. aalbessengelei toe en laat 3 min. inkoken. Bind lichtjes met instantsausbinder.
- 10 Doe een bodempje sap van de peertjes in een steelpan en doe er 2 eetl. aalbessengelei in. Breng aan de kook en laat er de peertjes in verwarmen op een zacht vuurtje.
- 11 Afwerking:

12 Snij het vlees in dunne sneden en dien op met de saus, de warme babypeertjes en kroketjes of hertoginnaardappeltjes.

### Onze drankensuggestie

#### Wijn

Château Lafleur de Haute-Serre A.C. Cahors Gecorseerde wijn met intense donkerrode, bijna zwarte kleur. Elegant in de neus met een vleugje bloemen en fijne vegetale toetsen.

### Voedingswaarden per persoon

Eiwit	Energie	Vet	Koolhydraat
49 g	538 kcal	19.3 g	38.6 g

### Tip

Wild: doorbakken of rose? Haas, hinde en hert moeten nog rosé tot bijna rood zijn. Everzwijn moet beter doorbakken zijn, maar toch nog lichtjes rosé. Fazant moet goed doorbakken zijn. Vers wild In een aantal winkels met vers vlees in zelfbediening is tijdens het wildseizoen ook een assortiment vers wild te verkrijgen. Algemeen geldt dat de braadtijd van vers wild 1/3 korter is dan voor een diepvriesgebraad.