

26. Wildschweinsrücken auf wallonische Art.

Man mariniert den Rücken eines jungen Wildschweines 1 bis 2 Tage, bestreut ihn mit etwas Salz und brät ihn in einem Teile der Marinade, die man mit ½ Liter Brühe vermischt hat, unter fleißigem Begießen 1 Stunde im Backofen. Dann legt man auf den Braten fingerdickes, mit Rotwein angefeuchtetes Schwarzbrot, drückt es fest an und läßt es krustig braten, wobei man es oft mit dem Bratenfette beträufelt. Den fertigen Braten serviert man mit einer

5 Kirschensauce. (Siehe Abteilung Saucen.)

(77 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap265.html>