

Wildschwein Entrecôte an Cognacrahmsauce

für 6 Personen

1,2 kg Wildschwein-Entrecôte
1 dl Cognac
50 gr Butter
30 gr Mehl
3 dl Rahm
Gewürze

Die Entrecôtes würzen.

Pfanne erhitzen, Butter begeben und die Entrecôtes auf mittlerer Flamme beidseitig ca. 3 Min. anbraten, mit etwas Cognac ablöschen und flambieren.

Aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Mehl in dem Bratensatz anrösten und mit dem Rest Cognac und dem Rahm ablöschen und sämig kochen.

Wer das Entrecôte durch gebraten will, muss es etwa 3 Min länger auf beiden Seiten anbraten.

Das Entrecôte muss schon etwa 2-3 cm dick sein, ansonsten verkürzt sich die Anbratzeit.