



## Wildschwein Entrecôte

Fleisch putzen, waschen.

15 Minuten vor der Zubereitung salzen und pfeffern

In der Bratpfanne pro Seite ca. 2 min scharf anbraten,  
anschliessend für 8-10 Minuten in den auf 160° vorgeheizten  
Backofen und so fertig garen lassen.

Kerntemperatur 55 – 58 Grad

Sofort servieren in dünnen Tranchen von ca. 5mm Dicke.