

## GASTHAUS „ZUM BÄREN“ PRÄSENTIERT EIN BESONDERES WEIHNACHTSREZEPT

# Es muss nicht immer Gans sein

*Das Restaurant „Zum Bären“ auf dem Höchster Schlossplatz hat in dem Stadtteil eine lange Tradition. Inhaber Frank Wellert fühlt sich mit seinem Team in der Region stark verwurzelt. „Wir versuchen immer, auf heimische Produkte zu setzen“, betont der Chef des „Bären“.*

**D**abei spiele der Preis beim Einkauf nicht die zentrale Rolle. „Wir achten auf Qualität“, sagt Frank Wellert. Seit diesem Jahr ist das Gasthaus sogar Mitglied bei der Kooperation „Hessen à la carte“ vom Hotel- und Gaststättenverband vom Hessischen Rundfunk dabei und fühlt sich diesem Gütesiegel natürlich verpflichtet. Das beste Beispiel ist das ganz besondere Weihnachtsrezept, das Frank Wellert exklusiv den Lesern der MAIN HÖCHST präsentiert (siehe auch Box auf dieser Seite). Die in Wiesenheu eingelegte Wildschweinkeule mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut sei für die Feiertage mal etwas anderes.

„Es muss nicht immer Gans sein“, findet Frank Wellert. Ein großer Vorteil an seinem Vorschlag: „In der Vorbereitung ist das Gericht zwar etwas aufwendig, dafür hat man dann am



Eine Spezialität des Hauses: Gerd Brack (links) und Frank Wellert, Chef des Gasthauses „Zum Bären“, bereiten gerade eine Portion Wildschweinkeule vor.

Weihnachtstag keinen Stress“, denkt Frank Wellert vor allem an die Familienmitglieder, die solche Speisen dann zubereiten müssen.

Wer die Wildschweinkeule vom Restaurant „Zum Bären“ einmal selbst ausprobieren möchte, hat dazu zwei Möglich-

keiten: Um das Rezept nachzukochen, muss man nicht einmal weite Wege in Kauf nehmen, wie Frank Wellert betont. Er selbst bekommt seine Wildschweine direkt aus dem Königsteiner Forst und das Heu von einem Bauer aus Hattersheim. „Wildschwein gibt es aber auch sehr gut beim Metzger zu kaufen“, sagt er. Die

zweite Variante ist noch einfacher: Im Gasthaus „Zum Bären“ auf dem Höchster Schlossplatz steht das Gericht jeden Freitagabend auf der Speisekarte. Deshalb kann der zweite Tipp nur lauten: „Nehmen Sie die Fahrt auf ... zum Bären.“

## In Wiesenheu eingelegte Wildschweinkeule mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

- 1 Wildschweinkeule ca. 1,5 kg.
- 500 gr. unbehandeltes Wiesenheu vom Bauern
- 2 Liter trockenen Rotwein
- 400 gr. Joghurt 3,5 %
- 400 gr. Wildfond
- 1 Glas Preiselbeeren
- Salz, Pfeffer und 10 Wacholderbeeren
- 60 gr. Honig



Wildschweinkeule mit Wiesenheu und Rotwein 4 Tage einlegen. Nach 4 Tagen die Wildschweinkeule rausnehmen und abtupfen, damit es nicht so spritzt.

Mit ein bisschen Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten kurz anbraten.

Das Wildschwein mit Rotwein, dem Heu und dem Wildfond ablöschen und zirka 1/2 Stunden bei 180° garen.

Nach dem garen die Soße mit Joghurt, Honig, Salz, Pfeffer Preiselbeeren, Wacholderbeeren aufkochen lassen und mit einem Pürierstab pürieren.

Dazu Apfelrotkraut und Pflaumenknödel servieren. – Als Dekoration dient eine Orangenscheibe mit Preiselbeeren.