

# Αγριογούρουνο με Ανανά & Ξυνόμηλα

## Υλικά

3	κιλά	Αγριογούρουνο (ή γουρουνόπουλο κομμένο μερίδες)
2	κουταλιές	Φρέσκο Βούτυρο
2 – 3	κουταλάκια	Μαύρη Ζάχαρη
1		Κονσέρβα Ανανά (ροδέλες)
1		Ξυνόμηλο (τριμμένο)
	λίγο	Corn Flower
		Μουστάρδα
		Λεμόνια
		Μπύρα
		Αλάτι
		Πιπέρι

## Ετοιμασία

1. Ζεσταίνουμε και διαλύουμε μέσα στο ζουμί από την κομπόστα ανανά το βούτυρο, προσθέτοντας χυμό από 1 λεμόνι, αλάτι, πιπέρι, τη μαύρη ζάχαρη, το τριμμένο ξυνόμηλο και ½ κουτάκι μπύρα και τα βράζουμε μέχρι να μαλακώσει το μήλο.
2. Αλατίζουμε και πασαλείβουμε κάθε μερίδα χοιρινού με μουστάρδα και τις τοποθετούμε σε ανάλογο ταψί, τη μία κοντά στην άλλη. Περιχύνουμε με το διάλυμα που φτιάξαμε. (Πρέπει ο ζωμός να καλύπτει το κρέας).
3. Το ψήνουμε σκεπασμένο στους 180°C, για περίπου 1 ώρα.
4. Όταν βεβαιωθούμε ότι έχει γίνει, το ξεσκεπάζουμε και το ανεβάζουμε για 2 – 3 λεπτά στο grill, περιχύνοντάς το με το ζουμί του.
5. Τοποθετούμε σε πιατέλα το κρέας και «δένουμε» σε σάλτσα με το corn flower, το ζουμί που έμεινε στο ταψί.
6. Περιχύνουμε με λίγη σάλτσα το κρέας και την υπόλοιπη την σερβίρουμε χωριστά.