

Φιλέτο Αγριογούρουνο με Κάστανα & Κυδώνια

Υλικά

1 ½	κιλό	Αγριογούρουνο Φιλέτο
3	κουταλιές	Βούτυρο Γάλακτος
1	κιλό	Κυδώνια (κομμένα)
1	κιλό	Κάστανα
1	κουταλιά	Πελτέ
1	κουταλάκι	Ζάχαρη
1	ξυλαράκι	Κανέλα
1		Κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)
3		Τομάτες (ψιλοκομμένες)
		Αλάτι
		Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Χαράζουμε ελαφρά τα κάστανα, τα ψήνουμε στο φούρνο και τα καθαρίζουμε.
2. Πλένουμε το κρέας, το αφήνουμε να στραγγίσει και το αλατοπιπερώνουμε.
3. Λιώνουμε το βούτυρο σε μία κατσαρόλα και τσιγαρίζουμε το κρέας από όλες τις πλευρές.
4. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και μόλις πάρει χρώμα ρίχνουμε τις τομάτες, τον πελτέ, την κανέλα, αλάτι, πιπέρι και αρκετό ζεστό νερό.
5. Αφήνουμε το φαγητό μας να σιγοβράσει και μόλις είναι σχεδόν έτοιμο βγάζουμε το κρέας σε μία πιατέλα, στρώνουμε τα κυδώνια (αφού τα έχουμε κόψει σε κομμάτια) μέσα στην κατσαρόλα με τη σάλτσα, από πάνω τοποθετούμε ξανά το κρέας και αφήνουμε πλέον το φαγητό μας να σιγοβράσει μέχρι να μείνει μόνο με τη σάλτσα του.
6. Προσθέτουμε λίγο ζεστό νερό, εάν κρίνουμε ότι χρειάζεται μέχρι να μαλακώσουν και τα κυδώνια.
7. Σερβίρουμε το κρέας, γαρνίροντας με τη σάλτσα από τα κυδώνια.