

## Φιλέτο Αγριογούρουνο “Μπραιζέ”

### Υλικά:

1 ½	κιλό	Φιλέτο Αγριογούρουνο
½	φλιτζάνι τσαγιού	Λάδι & Βούτυρο
		Φέτες Λεμονιού (χωρίς το άσπρο τους)
		Αλάτι
		Πιπέρι

### Για τη μαρινάτα :

2	ποτήρια	Κρασί
2	ποτήρια	Ζωμό Κρέατος
2	φύλλα	Δάφνης & Μαϊντανός
		Χυμός Λεμονιού
	Διάφορα	Αρωματικά χόρτα (κρεμμύδι, καρότο, σέλινο, μαϊντανό, δάφνη, γαρύφαλλο, σπυριά πιπέρι)

### Μαγείρεμα :

- Βράζουμε για 5 λεπτά τα υλικά της μαρινάτας και τα αδειάζουμε σε μία λεκάνη.
- Αφαιρούμε την εξωτερική πέτσα του φιλέτου, το βάζουμε στη λεκάνη με τη μαρινάτα και το αφήνουμε να μαριναριστεί για 2 τουλάχιστον 24ωρα.
- Το βγάζουμε από τη μαρινάτα σκουπίζοντάς το και δένοντάς το με λευκό σπάγγο.
- Σε μία κατσαρόλα το κοκκινίζουμε καλά με λάδι και βούτυρο.
- Το αλατοπιπερώνουμε και το σβήνουμε με ένα φλιτζάνι τσαγιού υγρό, σουρωμένο από τη μαρινάτα του.
- Αφήνουμε να εξατμιστεί το υγρό, προσθέτουμε το ζωμό κρέατος, τη δάφνη το μαϊντανό και τις φέτες λεμονιού, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και αφήνουμε το φιλέτο να σιγοψηνηθεί σε χαμηλή φωτιά για 2 ½ - 3 ώρες, περιβρέχοντάς το κάθε λίγο με ζωμό.
- Όταν ψηθεί, αφαιρούμε τους σπάγγους, κόβουμε το φιλέτο σε φέτες και σερβίρουμε γαρνίροντας με τις φέτες του λεμονιού και ολόκληρα κρεμμυδάκια.
- Περιχύνουμε με τη σάλτσα του φιλέτου αφού πριν αφαιρέσουμε το ματσάκι με τη δάφνη και το μαϊντανό.