**Sanglier aux prunes dans le Römertopf**

**ragoût de sanglier  
oignons  
carottes  
céleri  
ail  
oignons perlés frais  
vin rouge  
fond de gibier  
farine fluide  
baies de genièvre  
clou de girofle  
feuille de laurier  
baies de poivre rose  
noix de muscade  
poivre et sel du moulin  
prunes séchées  
compote de canneberges**

Saupoudrez le ragoût de farine et assaisonnez de sel et de poivre. Coupez les oignons en demi-lunes, le céleri-rave en cubes, les carottes en tranches et écrasez les gousses d'ail.

Mélangez la viande et les légumes avec le vin rouge, le bouillon de gibier, les baies de genièvre broyées, les clous de girofle, la feuille de laurier, les baies de poivron rouge, la muscade, les pruneaux et la compote de canneberges.

Remplissez le Römertopf, préalablement trempé dans l'eau froide pendant au moins une heure, couvercle compris. Couvrez la casserole et mettez-la dans un four froid. Seulement maintenant, réglez le four à 200°C et non à l'air chaud. Réglez la minuterie sur 2 heures.

Après ce temps, vérifiez si la viande est suffisamment cuite, puis laissez la casserole sans couvercle dans le four chaud pendant encore 15 minutes.

Terminez avec du persil haché et servez avec des chips. Vous pouvez servir des bols individuels de salade mélangée avec.