**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.