

Die besten Leserrezepte: 7 Wildfleisch in Sauce

REZEPT VON KARL KRENN, NACHGEKOCHT VON ALOIS NEUMAYER

ZUTATEN

(4 Portionen)

Wildfleisch in Sauce

1 kg Wildfleisch (Schulter oder Schlögel)
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 Olivenöl
 Wurzelgemüse (4 Karotten, ½ Sellerie, 2 gelbe Karotten)
 150 g Bauchspeck
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 ½ l Rotwein
 ½ l Wasser
 2 Suppenwürfel
 1 TL Majoran
 10 Wacholderbeeren
 2 Lorbeerblätter
 etwas Thymian
 2 EL Preiselbeermarmelade

Beilagen

Kroketten
 Rotkraut



FOTOS WEIDWERK

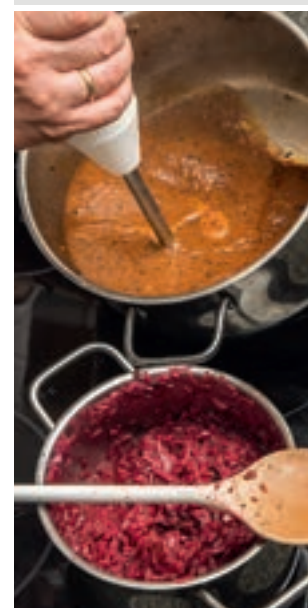


Zubereitung

Das Wildfleisch zuputzen, von Silberhaut sowie Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, das Wildfleisch darin kurz scharf anbraten und zur Seite legen. Das Wurzelgemüse – beide Karottensorten und den Sellerie –, den Bauchspeck sowie die Zwiebel würfelig schneiden und gemeinsam mit dem Knoblauch im selben Topf anrösten, in dem auch das Fleisch angebraten wurde. Das Ganze mit Rotwein und Wasser aufgießen, die Suppenwürfel dazugeben und mit Salz

und Pfeffer abschmecken. Majoran, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Thymian begeben, zuletzt die Preiselbeermarmelade untermengen. Nun das Fleisch in die Sauce geben und so lange darin schmoren, bis es weich ist. Danach das Fleisch aus dem Topf nehmen, die Lorbeerblätter entfernen und die Sauce mit einem Stabmixer fein pürieren.

Serviervorschlag: Das Fleisch in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf einen Teller legen und die Sauce darübergießen. Mit Kroketten und Rotkraut servieren. – Guten Appetit!



*Alois Neumayer ist Küchenmeister
 auf der Burg Hohenwerfen in Werfen, Sbg.*

