

Grundrezept für Dam- und Rehwild und Wildschwein (für Keule und Rücken)

Keule oder Rücken von Dam-, Rehwild oder Wildschwein

Salz, Pfeffer

Thymian, Nelken

Wacholderbeeren

Speckscheiben

Zwiebeln

Lorbeerblatt

Suppengrün

Tomaten

Rotwein (der auch zum Essen gereicht wird)

Für die Soße: Mehl

Crème fraîche

Salz, Pfeffer

Nußnougat – Crème oder Preiselbeeren

Weinbrand

geschlagene Sahne

- ◆ Fleisch würzen mit Salz, Pfeffer, Thymian, Nelken, Wacholderbeeren
 - ◆ Fleisch in den Bräter legen und mit Speck abdecken, evtl. den ausgelösten Knochen zum Ausbraten dazu legen
 - ◆ Zwiebeln, Suppengrün, evtl. Tomaten, Lorbeerblatt in den Bräter legen
 - ◆ etwas Rotwein und Wasser angießen
 - ◆ alles mit geschlossenem Deckel, je nach Größe des Bratens 1 ½ bis 2 Stunden bei 200°C braten
 - ◆ Zum Ende der Garzeit den Braten aus dem Sud nehmen und auf dem Deckel wieder in den Backofen stellen, während die Soße zubereitet wird (das bringt noch Farbe an das Fleisch).
 - ◆ Sud in einen Kochtopf sieben und mit Mehl andicken
 - ◆ oder den Sud mit dem Pürierstab zerkleinern
 - ◆ die Soße würzen und abschmecken, evtl. Crème fraîche einrühren
- Geschmacksvariationen für die Soße:
- Nußcrème (Nutella) z. B. für Wildschwein – Nußsoße
 - Preiselbeeren z. B. für Reh – Preiselbeersoße
 - Weinbrand für alle Wildgerichte
- geschlagene Sahne unter die Soße heben,
soll die Soße dunkel bleiben, einige Tropfen Zuckerkoleur zufügen

