

# Wild – Fondue

( 4 Personen )

je 200g Filet oder Rücken vom Reh-, Damwild und Hasen  
200g Filet vom Wildschwein  
150ml Olivenöl  
1 TL Salz  
4 Knoblauchzehen, zerdrückt  
3 El frischer, grüner Pfeffer  
2 cl Weinbrand

Fett für den Fondue – Topf

- ◆ das Fleisch vorbereiten und in Würfel schneiden
- ◆ Olivenöl, Salz, Knoblauch, grüner Pfeffer und Weinbrand verrühren
- ◆ Marinade auf das Fleisch streichen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 5 Stunden ziehen lassen

Für Wildfleisch eignen sich folgende Saucen und Dips:

## Weinbrand – Preiselbeeren

100g Preiselbeeren aus dem Glas  
2 cl Weinbrand  
etwas Zitronensaft  
Salz, Cayennepfeffer

## Elsässer Dip

100g Creme fraiche  
2 Tl Zitronensaft  
1 El Meerrettich  
1 El scharfer Senf  
1 kl Apfel, gerieben  
Salz, Pfeffer  
evtl. Zucker,

## Cumberland – Soße

½ Apfelsine  
½ Zitrone  
150g Johannisbeergelee  
1 Tl Senf  
2 El Rotwein  
Saft einer ½ Apfelsine  
Saft einer ½ Zitrone  
Salz, Pfeffer  
1 El Essig

dünn schälen, und 5 Min. in sehr wenig Wasser garziehen lassen, hacken

- ◆ alle Zutaten verrühren
- ◆ dann die gehackten Apfelsinen- und Zitronenstücke zufügen
- ◆ herzhaft abschmecken

Carmen Thalmann, Döhlbergen

