

Mein Hausrezept

für Rotwild, Damwild, Rehwild oder Wildschwein

1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Bratfett
2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
2 Nelken

Mehl
Rotwein oder
Sahne

- ◆ Das von allen Häuten und Fett befreite Wildbret über Nacht in kaltes Wasser einlegen
- ◆ am nächsten Tag das Fleisch trocken tupfen und mit einer Knoblauchzehe abreiben
- ◆ mit Salz und Pfeffer würzen
- ◆ das so vorbereitete Bratenstück ins erhitzte Fett legen und im Schmortopf von allen Seiten kurz anbraten
- ◆ etwas heißes Wasser angießen
- ◆ Zwiebeln, Lorbeerblätter, und Nelken zufügen
- ◆ sobald das Wildbret gar ist, herausnehmen und warm stellen
- ◆ den Bratensaft durchsiehen und andicken
- ◆ je nach Geschmack kann man die Soße mit einem Schuß Rotwein oder Sahne verfeinern, aber wir essen die Soße am liebsten ohne Wein

Guten Appetit

