

Wildschweinerücken aus dem Ofen

Zutaten für 4 Personen:

ca. 1,6 kg Wildscheinschweinerücken
mit Knochen
250g Speck
1 Bund Wurzelgemüse
2 Zwiebeln

1/4 l Wildfond
1/4 l Rotwein
Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Thymian
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

> rundherum im Bräter in Butterschmalz
anbraten, herausnehmen
> in Streifen schneiden
> in grobe Würfel schneiden
> in grobe Würfel schneiden
> Speck und Gemüse im Bräter anbraten
> mit Fond und Rotwein ablöschen

> Gewürze dazugeben
> Wildschweinerücken salzen und Pfeffern
und auf das Schmorgemüse setzen

Den Braten bei geschlossenem Deckel bei 140°C Umluft ca 1,5 - 2 Stunden langsam garen.
Bei Bedarf, den Bratenfond passieren, evtl. etwas andicken und mit Sahne verfeinern.
Als Beilage empfehlen wir Kartoffelrösti oder Kroketten und Feldsalat.

Gebratene Rehkeule

Zutaten für 4 Personen:

ca 1,2 kg Rehkeule ohne Knochen
gehäutet
frisch gemahlener Pfeffer,
gemahlener Thymian, Salz,
zerdrückte Wacholderbeeren

5 Scheiben frischer, fetter Speck
2 EL Butterschmalz
kleingehackte Wildknochen
1 Bund Wurzelgemüse
1 Bund Petersilie
2 Zwiebeln
1/4 l Wildfond
1/4 l trockener Rotwein

> rundherum mit den Gewürzen einreiben

> auf die Rehkeule legen
> im Bräter schmelzen, Rehkeule in den Bräter
> dazubeben, mit Würzelgem., Petersilie u. Zwiebeln

> Wildfond und Rotwein auffüllen

Die Keule bei 140°C Umluft ca 1,5 - 2 Stunden im Backofen mit geschlossenem Deckel
langsam garen. Dabei immer wieder mit dem Bratensaft begießen.
Die Soße durch ein Sieb passieren, nochmals aufkochen lassen, evtl. etwas andicken.
Mit schwarzem Johannisbeergelee oder Sahne verfeinern.
Als Beilage empfehlen wir hausgemachte Kartoffelklöße oder Schupfnudeln und Rosenkohl.

Vogelsberger Hirschgulasch

Zutaten für 4 Personen:

0,8 -1 kg Hirschgulasch
fertig geschnitten
1 Teel Thymian
1 EL Majoran
Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz
1 mittlere Zwiebel
3 EL Tomatenmark
1/4 l Rotwein
1/2 l Wildfond

Zubereitung:

> Gulaschfleisch mit den Gewürzen einreiben

> im Bräter erhitzen, Gulasch darin anbraten
> Zwiebel und Tomatenmark dazugeben

> mit Rotwein ablöschen, Wildfond auffüllen

> bei 170°C im Backofen ca 1,5 Stunden garen,
aus dem Ofen nehmen
> in das Gulasch einrühren
> bei Bedarf mit etwas angerührter Speisestärke
andicken
> Nufmischung dazugeben und kurz aufkochen

200 ml Schmand

80 g halbierte Walnüsse
und Haselnüsse

Wir empfehlen Ihnen dazu Spätzle und gefüllte Rotweimbirnen mit Preiselbeeren.

© by Wildhandel Michael Zink