

Rezept für Reh- / Wildschweinbraten

Zutaten: (ausreichend für 4 Personen)

- 1 kg Reh- oder Wildschweinfleisch aus der Keule
 - Für die Beize:
 - 2 Becher Buttermilch
 - 6 Wacholderbeeren
 - 6 Pfefferkörner
 - 2 Lorbeerblätter
 - Saft 1 Zitrone
 - 1/8 l Rotwein
 - außerdem:
 - Salz, Pfeffer, Butaris oder Öl zum Anbraten,
 - fetten Speck zum Spicken,
 - ¼ l heiße Fleischbrühe (Instant),
 - ¼ l Rotwein, 1 Becher saure Sahne,
 - 1 Tomate, 1 Zwiebel, 1 Möhre, eventl. etwas Tomatenmark für die Soße
 - 20 g Mehl oder Soßenbinder
 - Gewürze: Rosmarin, Thymian, Estragon, Kerbel (frisch oder getrocknet)
-
- Zubereitung:
 - Fleisch trocken tupfen, Sehnen und Fett sorgfältig entfernen.
 - Für die Beize Buttermilch, zerdrückte Wacholderbeeren und Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Zitronensaft und Rotwein in eine große Schüssel geben. Fleisch dazugeben und zugedeckt ca. 24 Std. kalt stellen. Aus der Beize nehmen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Mit dem Speck spicken und mit Salz und Pfeffer würzen.
 - Butaris oder Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin anbraten (zusammen mit Tomate, Zwiebel und Möhre). Mit heißer Fleischbrühe ablöschen, Rotwein und Gewürze dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 60 Minuten auf dem Herd oder im Backofen schmoren lassen. Fleisch in Scheiben schneiden und auf einer Platte warm stellen.
 - Bratenfond durch ein Sieb gießen oder mit Tomate, Zwiebel und Möhre mixen (ergibt eine sämige Soße). Falls nötig mit Soßenbinder etwas andicken und zum Schluss mit saurer Sahne abschmecken.
 - Als Beilagen eignen sich Spätzle oder Semmelknödel mit Apfelrotkraut.

Mmmmmmmh, das schmeckt !!!!!!!!

Guten Appetit wünscht

Senta Hafner

