



REZEPT 8 VON 16 · WILD AUS FRANKEN

WildeSauce

Wildrahmsauce zu Rücken, Keule und Braten

8



JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT



Zubereitung

- 1 Zwiebel, Möhre und Sellerie schälen und fein würfeln. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Gemüse kräftig anrösten, bis es rundum braun ist – das gibt der Sauce ihre Farbe.
- 2 Den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Tomatenmark zugeben und eine Minute mitrösten.
- 3 Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Das zweimal wiederholen – so bekommt die Sauce Tiefe statt Weinsäure.
- 4 Fond, Wacholder, Piment, Lorbeer, Thymian und Orangenschale zugeben. Offen 30 bis 40 Minuten leise köcheln, bis etwa die Hälfte übrig ist.
- 5 Durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen und das Gemüse dabei gut ausdrücken.
- 6 Den Lebkuchen zerbröseln und mit Preiselbeeren und Sahne einrühren. Fünf Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist. Wer keinen Lebkuchen mag, bindet mit einem Esslöffel angerührter Speisestärke.
- 7 Vom Herd nehmen, die kalte Butter in Stücken einschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Bratensatz von Rücken oder Keule mit etwas Fond lösen und in die Sauce geben. Sie lässt sich am Vortag kochen und friert gut ein.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von JagdGenuss.de

Zutaten

FÜR DEN ANSATZ

1	Zwiebel
1	Möhre
1/4	Knolle Sellerie
2 EL	Butterschmalz
1 EL	Zucker
1 EL	Tomatenmark
300 ml	Rotwein, trocken
500 ml	Wildfond oder kräftige Rinderbrühe

GEWÜRZE

5	Wacholderbeeren, angedrückt
3	Pimentkörner
1	Lorbeerblatt
1	Zweig Thymian
1	Streifen Schale einer Bio-Orange

ZUM VOLLENDEN

1	Lebkuchen ohne Glasur, ca. 40 g
2 EL	Preiselbeeren aus dem Glas
100 ml	Sahne
20 g	kalte Butter
	Salz, Pfeffer

