



REZEPT 14 VON 16 · WILD AUS FRANKEN

WilderBraten

Nuss oder Bürgermeisterstück, rosa aus dem Ofen

14



JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT



Zubereitung

- 1 Den küchenfertigen Braten eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, trocken tupfen, rundum salzen und pfeffern.
- 2 Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Bratenthermometer bereitlegen – bei diesem Rezept entscheidet die Kerntemperatur, nicht die Uhr.
- 3 Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne stark erhitzen und den Braten von allen Seiten 6 bis 8 Minuten kräftig anbraten.
- 4 Rosmarin, Knoblauch und Butter zugeben und den Braten eine Minute mit der schäumenden Butter übergießen.
- 5 Pfanne in den Ofen schieben und den Braten auf 56 °C Kerntemperatur ziehen lassen – je nach Dicke 40 bis 60 Minuten. Für durch gegart 65 °C.
- 6 Herausnehmen, in Alufolie schlagen und 10 Minuten ruhen lassen. Quer zur Faser in Scheiben schneiden und mit WildeSauce anrichten.

Den Bratensatz in der Pfanne mit etwas Fond lösen – das ist die beste Basis für die WildeSauce.

**Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von
JagdGenuss.de**

Zutaten

FÜR DEN BRATEN

1 kg	Nuss oder Bürgermeisterstück vom Reh oder Hirsch
	Salz, Pfeffer
2 EL	Butterschmalz
2	Zweige Rosmarin
2	Knoblauchzehen, angedrückt
30 g	Butter

DAZU

WildeSauce
(Rezept 8), Spätzle,
Rotkraut

