

Rehbraten (Rezept für 3-4 Personen)

Zutaten:

1 kg Rehbraten, 50g Butterschmalz, 1 Karotte fein gewürfelt, 4 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 250 ml Wildfond (Glas), 250g saure Sahne, 1 TL Butter, 1 EL Mehl, 4 Birnen, 1-2 TL Zucker, ca. 125 ml Rotwein, Preiselbeeren

Vorbereitung:

Das Rehfleisch abspülen und abtupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben.

Zubereitung:

Butterschmalz im Bräter erhitzen. Fleisch darin rundum kräftig anbraten. Karotte schälen, waschen und grob zerkleinern. Mit Lorbeerblättern und Wacholderbeeren zum Fleisch geben und mit Wildfond ablöschen. Abgedeckt im Backofen bei 130°C ca. 1-1,5 Std. schmoren. **Tipp:** Wenn das Fleisch von einer Fleischgabel rutscht, ist es fertig! Nach ca. 1 Stunde 2-3 EL Preiselbeeren zufügen, Mehl und Butter verkneten und kühlen. Birnen schälen, halbieren und entkernen. In wenig Zuckerwasser 8 Minuten dünsten. Braten warm stellen. Den Fond durchsieben. Mit Rotwein aufkochen. Mehlkloß und saure Sahne einrühren und 4 Minuten köcheln. Würzen. Birnen abtropfen und mit ca. 4 EL Preiselbeeren füllen, mit dem Rehbraten und der Sauce anrichten.

Beilagenempfehlung:

Als Beilage passen der beliebte servierfähige Wurst-Basar Apfel- Rotkohl und Servietten- oder Kartoffelknödel.

Hirschrollbraten (Rezept für 3-4 Personen)

Zutaten:

800 g Hirschrollbraten, 1 große Gemüsezwiebel fein gewürfelt, 1 Karotte fein gewürfelt, 80 g Knollensellerie fein gewürfelt, 5 Wacholderbeeren, 2 Nelken, 2 Lorbeerblätter, 250 ml trockenen Rotwein, 1 EL Speiseöl, 1 EL Tomatenmark, 400 ml Wildfond (alt.Rinderbrühe), Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin

Vorbereitung:

Fleisch auspacken und mit Küchenpapier abtupfen. Alle Zutaten der Rezeptur entsprechend abmessen und bereitstellen. Den Hirschrollbraten mit Rotwein, Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeerblättern 3-4 Stunden einlegen / beizen.

Zubereitung:

Das Fleisch aus der Beize nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter/Bratentopf in Speiseöl von allen Seiten scharf anbraten und wieder aus dem Bräter herausnehmen. Nun der Reihenfolge nach Karotten, Sellerie und Zwiebeln im Bräter rösten. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit der vorhandenen Beize mehrmals ablöschen. Anschließend den Braten dazugeben und mit Wildfond auffüllen. Abgedeckt im Backofen bei 150°C ca. 2 - 2 1/2 Stunden schmoren. (Tipp: Wenn das Fleisch von einer Fleischgabel rutscht, ist es fertig!). Nun das Fleisch aus dem Bräter nehmen und den vorhandenen Bratenfond durch ein Sieb gießen. Diesen dann aufkochen ggf. noch etwas einkochen, abbinden und mit Gewürzen beliebig abschmecken.

Beilagenempfehlung:

Als Garnitur passen klassisch eine halbe, mit Preiselbeeren gefüllte Williams-Christ-Birne und der beliebte servierfähige Wurst-Basar Rotkohl. Oder Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, Wurzelgemüse, Wirsingkohl und Servietten- oder Kartoffelknödel.

Hirschkeulenbraten (Rezept für 3-4 Personen)

Zutaten:

800 g Hirschkalbsbraten, 1 große Gemüsezwiebel fein gewürfelt, 1 Karotte fein gewürfelt, 80 g Knollensellerie fein gewürfelt, 5 Wacholderbeeren, 2 Nelken, 2 Lorbeerblätter, 250 ml trockenen Rotwein, 50 ml Rotweinessig, 1 EL Speiseöl, 1 EL Tomatenmark, 400 ml Wildfond (alt.Rinderbrühe), Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin

Vorbereitung:

Fleisch auspacken und mit Küchenpapier abtupfen. Alle Zutaten der Rezeptur entsprechend abmessen und bereitstellen. Den Hirschkalbsbraten mit Rotwein, Rotweinessig, Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeerblättern 3-4 Stunden einlegen / beizen.

Zubereitung:

Das Fleisch aus der Beize nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter/Bratentopf in Speiseöl von allen Seiten scharf anbraten und wieder aus dem Bräter herausnehmen. Nun der Reihenfolge nach Karotten, Sellerie und Zwiebeln im Bräter rösten. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit der vorhandenen Beize mehrmals ablöschen. Anschließend den Braten dazugeben und mit Wildfond auffüllen. Abgedeckt im Backofen bei 130°C ca. 1 - 1 1/2 Stunden schmoren. (Tipp: Wenn das Fleisch von einer Fleischgabel rutscht, ist es fertig!). Nun das Fleisch aus dem Bräter nehmen und den vorhandenen Bratenfond durch ein Sieb

gießen. Diesen dann aufkochen ggf. noch etwas einkochen, abbinden und mit Gewürzen beliebig abschmecken.

Beilagenempfehlung:

Als Garnitur passen klassisch eine halbe, mit Preiselbeeren gefüllte Williams-Christ-Birne und der beliebte servierfähige Wurst-Basar Rotkohl. Oder Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, Wurzelgemüse, Wirsingkohl und Servietten- oder Kartoffelknödel.

Wildschweinbraten (Rezept für 3-4 Personen)

Zutaten:

800 g Wildschweinbraten, 1 große Gemüsezwiebel fein gewürfelt, 1 Karotte fein gewürfelt, 80 g Knollensellerie fein gewürfelt, 1 Dose Pilze (Schwammerl), 4 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 300 ml trockenen Rotwein, 60 ml Rotweinessig, 2 EL Speiseöl, 1 EL Tomatenmark, 2 EL Preiselbeeren, 400 ml Wildfond (alt.Rinderbrühe), Salz, Pfeffer, Thymian und Liebstöckel

Vorbereitung:

Fleisch auspacken und mit Küchenpapier abtupfen. Alle Zutaten der Rezeptur entsprechend abmessen und bereitstellen. Den Wildschweinbraten mit Rotwein, Rotweinessig, Wacholderbeeren, Liebstöckel und Lorbeerblättern 5-6 Stunden einlegen / beizen.

Zubereitung:

Das Fleisch aus der Beize nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter/Bratentopf in Speiseöl von allen Seiten scharf anbraten und wieder aus dem Bräter herausnehmen. Nun der Reihenfolge nach Karotten, Sellerie und Zwiebeln im Bräter rösten. Mit Tomatenmark bestreichen und mit der vorhandenen Beize ablöschen. Anschließend den Braten dazugeben und mit Wildfond auffüllen. Abgedeckt im Backofen bei 130°C ca. 1 - 1 1/2 Stunden schmoren. (Tipp: Wenn das Fleisch von einer Fleischgabel rutscht, ist es fertig!). Nun das Fleisch aus dem Bräter nehmen und den vorhandenen Bratenfond durch ein Sieb gießen. Diesen dann aufkochen ggf. noch etwas einkochen. Die Preiselbeeren und Pilze (mit Fond) dazugeben und erneut aufkochen. Ggf. mit dunklem Soßenbinder leicht abbinden und mit den Gewürzen abschmecken.

Beilagenempfehlung:

Als Garnitur passen ein klassischer Bratapfel mit Marzipan und Rosinen, der beliebte servierfähige Wurst-Basar Rotkohl. Oder Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, Wurzelgemüse, Wirsingkohl und Servietten- oder Kartoffelknödel.

Wildgulasch (Rezept für 2-3 Personen)

Zutaten:

500 g Wildgulasch, 250 ml trockenen Rotwein, 1 große Gemüsezwiebel fein gewürfelt, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Speiseöl, 400 ml Wildfond (alt.Rinderbrühe), 100 g Champignons, Salz, Pfeffer, Thymian, 4 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 1/2 TL Paprikapulver, 3 EL Creme Fraiche

Vorbereitung:

Fleisch auspacken und mit Küchenpapier abtupfen. Alle Zutaten der Rezeptur entsprechend abmessen und bereitstellen.

Zubereitung:

Das Wildgulasch mit Salz und Pfeffer leicht würzen und im Bräter/Bratentopf in Speiseöl von allen Seiten scharf anbraten. Nun die Zwiebelwürfel zugeben und mitbräunen. Anschließend das Tomatenmark dazugeben und weiterrösten. Zwischendurch mehrmals mit dem Rotwein ablöschen, damit sich der Bratensatz am Topfboden immer wieder ablöst. Jetzt die Champignons und den Wildfond, bzw. die Rinderbrühe dazugeben und mit den anderen Gewürzen versehen. Abgedeckt auf kleiner Flamme ca. 45 Minuten kochen (bis das Fleisch weich ist) und ggf. mit etwas dunklem Soßenbinder abbinden. Anschließend mit den Gewürzen abschmecken und mit Creme Fraiche verfeinern.

Beilagenempfehlung:

Zu diesem klassischen Wildgericht passen der beliebte servierfähige Wurst-Basar Rotkohl, sowie Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelklöße und Spätzle...

Guten Appetit!