

Wildschwein-, Reh- oder Hirschbraten

(Rezept für ca. 1-3kg Fleisch)

3-4 Lorbeerblätter,
1 Teelöffel Wacholderbeeren,
1 Teelöffel Pfefferkörner,
1/2 Teelöffel Koriander, geschrotet,
4 Nelken, ganz,
1/2 Teelöffel Liebstöckelblätter,
1 Teelöffel Senfkörner.



Diese Mischung in einen Teefilter/-beutel geben und mit einem Clip verschliessen. Das alles dann in einem Topf mit 3/4 bis 1 Liter *guten* Rotwein unter Hinzugabe von ~:2 mittleren, geviertelten Zwiebeln zusammen aufkochen, 2 Minuten bei geringerer Hitze kochen und dann erkalten lassen.

1-3kg Wildbraten in eine Auflaufform mit Deckel geben, *mit* dem erkaltete Sud samt Gewürzbeutel und Zwiebeln übergießen und geschlossen **3-5Tage (!!!)** im Kühlschrank ziehen lassen. Sofern das Fleisch nicht ganz bedeckt werden konnte, muss es einmal gewendet werden, so dass der Sud an alle Stellen gelangt.

Zum Anbraten das Fleisch abtropfen und etwas trocknen. Kleingeschnittene Zwiebeln mit anbraten, mit dem Sud samt Gewürzbeutel ablöschen, mit etwas Maggi-Bratensaft, Fondor/ Aromat, Knoblauchsatz abschmecken und ca. 60~90 Minuten im Kochtopf garen (oder Backofen 220⁰ ca. 90-120Minuatzen, Dampfkochtopf ca. 45 Minuten).

Nach Wunsch mit angerührtem Mondamin bzw. Mehlschwitze andicken, evtl. 1-2 Dosen Pfifferlinge zugeben und kurz aufkochen –

fertig.

Guten Appetit.