



Wildrezepte von des Jägers Frau

Wildkeule / -rücken, gebacken

Keule waschen, von Sehnen befreien, mit einer Mischung aus

7 Teilen Salz,
1 Teil schwarzem Pfeffer, gemahlen,
1 Teil Knoblauchpulver, gemahlen,
1 Teil Thymian, gerebelt einreiben und

mindestens 3-4 Stunden (je länger, desto besser, am besten über Nacht) marinieren lassen.

Danach abwaschen, etwas trockentupfen, auf ein Backblech legen, mit Zwiebeln, Äpfeln, Karotten umlegen und im Backofen bei 240⁰ C anbraten.

Nach ca. 15 Minuten 500ml Wasser zugießen und 2,5 - 3 Stunden braten. Dabei immer wieder mit Brühe begießen und nach der halben Backzeit 1 x wenden.

Backzeit ca. 1 Stunde pro kg Fleisch - besser mit Bratenthermometer kontrollieren.

Sollte zu wenig Brühe vorhanden sein: Mit etwas Wasser - auch zwischendurch - auffüllen, falls nötig, mit Bratensaft abschmecken.

Meist ist jedoch von der Gewürzmischung soviel eingezeichnet, dass nachwürzen überflüssig ist.

Nach Bedarf andicken und etwas Sahne zugeben

- fertig.

Guten Appetit

Jagdrevier Buchholz (Fläming)
Dipl.-Kfrn.Rudi R. Heinisch
27478 Cuxhaven - Kanalstrasse 20
Telefon (04722) 22 11 Mobil (0171) 177 2772
14823 Buchholz (Fläming) - Dorfstrasse 24a
Telefon (033843) 920300