



## Wildrezepte von des Jägers Frau

### A. Wildkeule/-rücken, gebacken

Keule waschen, von Sehnen befreien, mit einer Mischung aus 7 Teilen Salz, 1 Teil Pfeffer, gemahlen, 1 Teil Knoblauchpulver, gemahlen, 1 Teil Thymian, gerebelt einreiben und *mindestens 3-4 Stunden (je länger, desto besser, am besten über Nacht so lagern)* marinieren lassen. Abwaschen, etwas trockentupfen, auf ein Backblech legen, mit Zwiebeln, Äpfeln, Karotten umlegen und im Backofen bei 240° 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 1x wenden. Backzeit ca. 1 Stunde pro kg Fleisch - besser mit Bratenthermometer kontrollieren.

Sollte zuwenig Brühe vorhanden sein: Mit etwas Wasser - auch zwischendurchauffüllen, abschmecken mit Bratensaft, falls nötig. Meist ist jedoch von der Gewürzmischung soviel eingezogen, dass nachwürzen überflüssig ist. Nach Bedarf andicken und etwas Sahne zugeben - fertig. Guten Appetit

### B. 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 erkalteten 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, etwas Maggi-Bratensaft, Fondor/Aromat, Knoblauchsatz zugeben und ca. 60-90 Minuten im Kochtopf garen (oder Backofen 220° ca. 90-120 Minuten, Dampfkochtopf ca. 45 Minuten). Nach Wunsch mit angerührtem Mondamin andicken, evtl. 1-2 Dosen Pfifferlinge zugeben und kurz aufkochen - fertig. Guten Appetit.

Jagdrevier Buchholz (Fläming)  
Dipl.-Kfm. Rudi R. Heinisch  
27478 Cuxhaven - Kanalstrasse 20  
Telefon (04722) 22 11 Mobil (0171) 177 2772

Dorfstrasse 24a – OT Buchholz  
14823 Rabenstein/Fläming  
Telefon (033843) 920 300