



Wildes Kochen –
Rezepte der Bayerischen Staatsforsten

Frischlingsbraten aus der Keule

Zubereitung

1. Bei älterem Wild eine Beize aus ½ l Rotwein, 1/8 l Öl, 1 Schnapsglas Cognac, 1 EL Essigessenz bereiten und das Fleisch 2-3 Tage einlegen. Dann die Beize zum Ablöschen und Aufgießen (½ l) verwenden
2. Fleisch vorbereiten, salzen und in Butter und Öl von allen Seiten gut anbraten, pfeffern und mit Senf bestreichen. Zwiebel, Knoblauch und Möhre dazugeben und mit Rotwein ablöschen
3. Brühe auffüllen, 2 Lorbeerblätter, mehrere zerdrückte Wacholderbeeren und den Rosmarin dazugeben
4. Bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf im Backofen ca. 1 ½ Stunden schmoren
5. Bratensud durch ein Sieb streichen, Sahne zugeben und mit Balsamico-Essig und Johannisbeergelee abschmecken, evtl. Soße noch etwas binden

Dazu schmecken Bayreuther Klöße und Rotkohl.

Zutaten (für ca. 4 Personen):

- 1 – 1,5 kg Wildschweinkeule ohne Knochen
- 0,5 l Rotwein (oder Beize)
- 0,5 l Brühe
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Möhre
- 200 ml Sahne
- 2 EL Johannisbeergelee
- Salz, Pfeffer, Senf
Rosmarin, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter,
dunkler Balsamico-Essig