



*Obst & Weinanbau
Gut Pesterwitz*



Försters traditionelles Wildrezept

Rezept für Hirsch, Reh, Wildschwein und Hase – 2 bis 4 kg

- frisches Wildschwein mind. 1-2 Tage frosten
- in Buttermilch einlegen, dazu Lorbeer und Wacholder, möglichst ganz abgedeckt
- 1-2 Tage kühl stellen und öfter wenden
- herausnehmen, mit einem sauberen Tuch abwischen und abtrocknen, lose Hautteile und Fett entfernen
- in eine große Pfanne Margarine geben, 100 – 200 g gewürfelten Speck, 1-2 große Zwiebeln, 1-2 Wurzelwerk, 1/2 Zitrone mit Schale, 2 Lorbeerblätter, 8 – 10 Pfefferkörner, 5 Pimentkörner, Salz und Wildgewürze, 1/2-1 Knoblauchzehe, 10 Wacholderbeeren
- auf das gebräunte Wurzelwerk das Fleisch geben und anbraten
- nach 30 min. 1/4 l saure Sahne dazugeben, später nach und nach nochmals einen 1/4 l Sahne langsam zugießen, weiter schmoren lassen, während der ganzen Zeit verteilt 1/4 – 1/2 Flasche Rotwein zugießen
- Bratzeit ca. 2 1/2 Stunden
- Fleisch herausnehmen
- den Sud passieren, in einen Topf gießen, Paprika-, Tomatenmark oder Ketchup, getrocknete Pilze dazugeben, mit 1 Glas Weinbrand abschmecken
- Fleisch in die Pfanne legen – Soße darüber gießen
- 1 Tag stehen lassen und vor dem Servieren aufwärmen – Vorsicht nicht zu lange aufwärmen – ca 1/2 – 3/4 Stunde – evtl. noch etwas saure Sahne zugeben

Guten Appetit

Dazu: Rotkraut und Preiselbeeren oder Pilze, Klöße oder Kartoffeln

Nachtisch: Birnen mit Preiselbeeren