

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

anspruchsvoll

**Zutaten für 4 Portionen:**

550 g Rehrücken  
1 Stk. gelbe Zwiebel  
3 Stk. Karotten  
5 EL Preiselbeermarmelade  
Rotwein  
Suppe  
Butter  
Salz  
Pfeffer, gemahlen  
frische Kräuter

**Mein persönlicher Tipp**

Wildfleisch durch Rind-, Lamm- oder Straußfleisch ersetzen – probieren lohnt sich!

**Martina Sallabberger**

Seminarbäuerin im Bezirk Grieskirchen

**Quellen:**

- Mag. Christine Schober, Monika Lindbichler-Sohneg, Ing. Andreas Hager & Romana Schneider:  
*Kursunterlage Wild*

## Wild à la carte

**Zubereitung**

- Wildfleisch in dünne Scheiben oder Streifen schneiden.
- Zwiebel würfelig schneiden.
- Karotten grob raspeln oder in sehr feine Streifen schneiden.
- Wok oder Pfanne stark erhitzen.
- Etwas Butter und Öl hineingeben und das Fleisch scharf anbraten, am besten portionsweise.
- Zwiebel und Karotten zugeben, kurz mitrösten lassen, salzen und pfeffern.
- Mit Rotwein (bzw. Wildfond) gut ablöschen.
- Preiselbeeren zugeben, Sauce mit Stücken kalter Butter binden (nun sollte das Gericht nicht mehr gekocht werden), abschmecken und sofort servieren.
- Dieses Pfandl geht sehr schnell, das Fleisch sollte aber nicht zu lange gebraten und das Gericht sofort gegessen werden.
- Sonst wird das Fleisch wieder zäh und man müsste es wieder dünnen, um es weich zu bekommen.

