



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 Straußenfleisch ersetzen – probieren lohnt sich!

Martina Sallaberger

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 dünsten, um es weich zu bekommen.