

# Rezepte Wildbret

## Marinierte Hirschkeule

### Zutaten für 4 Personen

1,2 kg ausgelöste Hirschkeule  
2 Stück Stangensellerie  
2-3 Knoblauchzehen  
500 ml Weiß- oder Rotweinessig  
3 Gewürznelken  
1 Prise Zimt  
1 kleinen Zweig Rosmarin  
einige Pfefferkörner  
Salz & Pfeffer  
2-3 Zwiebeln, gewürfelt  
Butter  
125 ml Gemüsebrühe oder Fond  
250 ml Marsala (Dessertwein)

### Zubereitung

**Am Vortag** wird die Hirschkeule mariniert -  
dazu den Sellerie putzen und in Ringe schneiden,  
Knoblauch schälen und halbieren,  
zusammen mit dem Essig, Nelken, abgezupften Rosmarin,  
Zimt & Pfefferkörnern bestreichen und  
in einer Schüssel abgedeckt über Nacht durchziehen lassen.

**Am Zubereitungstag** die Hirschkeule  
von der Marinade säubern ( Stangensellerie separieren)  
und mit Küchentuch abtupfen,  
Ausreichend Butter in einem Bräter erhitzen und  
die Hirschkeule darin goldbraun anbraten.  
Mit Salz & Pfeffer abschmecken  
und die Zwiebelwürfel und den Sellerie zufügen und anbraten.  
Mit Dessertwein und Brühe ablöschen und  
zugedeckt für ca. 2,5 Std. bei mittlerer Hitze schmoren lassen,  
dabei auf die Flüssigkeitsmenge achten, event. nochmal angießen.  
Zum Servieren die Keule in Scheiben schneiden und mit dem Bratenfond anrichten.

Als Beilage empfehlen wir Schupfnudeln  
einen guten Appetit !

## Rehrücken - wie gewachsen

### Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Rehrücken mit Knochen  
100-150 gr ger. Speck in feinen Scheiben  
2-3 Zwiebeln, je nach Größe  
einige Wacholderbeeren  
Koriander, gerieben  
Salz & Pfeffer  
100 gr Saure Sahne & 2 El Mehl

### Zubereitung

Den Backofen auf gut 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Rehrücken mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer und etwas Koriander einreiben.

Die Speckscheiben werden zum Belegen des Rückens verwendet, eine Hälfte davon auf dem Boden des Bratgefäßes auslegen, den Rehrücken darauf plazieren und mit den restlichen Scheiben bedecken.

Die Zwiebeln werden grob zerkleinert und zusammen mit den Wacholderbeeren (diese mit einer Gabel leicht zerdrücken) zum Fleisch geben.

Den Rehrücken für 50-60 min in den Ofen geben und nach einiger Zeit mit heißem Wasser ablöschen, darauf achten, dass sich immer genug Flüssigkeit darin befindet, damit der Bratensatz nicht anbrennt.

Nach der Garzeit den Rehrücken kurz abkühlen lassen, aus den Knochen lösen und auf den Knochen liegend bei geringerer Temperatur wieder warmstellen.

Den Bratensatz auffangen und mit etwa 500 ml Wasser auffüllen, aus saurer Sahne und dem Mehl eine Mehlschwitze rühren und diese unter Rühren zum Fond geben,

Die fertige Bratensoße nach Belieben abschmecken und zusammen mit den Rehrückenfiletscheiben anrichten.

Als Beilage empfehlen wir Gemüsevariationen und Polenta  
Guten Appetit !

## Rehrückenfilet

### Zutaten für 4 Personen

ca. 800 gr Rehrückenfilet (ausgelöster Rehrücken)

Olivenöl

1 Zweig Rosmarin

grob gemahlene Salz & Pfefferkörner

2 El zerlassene Butter

### Zubereitung

Den Backofen auf 150/160 Grad Umluft vorheizen,  
das Rehrückenfilet leicht mit  
Olivenöl, Salz & Pfeffer marinieren  
und kurz rundum anbraten und anschließend  
unten in den Backofen schieben  
und für ca. 15 min dort fertigkochen.

In der Zwischenzeit die Butter zerlassen und  
die abgezupften Rosmarinnadeln dazugeben.  
Am Ende der Garzeit das Rehrückenfilet aus dem Ofen nehmen,  
mit der Rosmarinbutter bestreichen  
und kurz in Alufolie ruhen lassen.

Zum Anrichten das Filet in Scheiben schneiden  
und auf dem angewärmten Tellern anrichten.

Als Beilage empfehlen wir Karottenbuttergemüse und Kartoffelgratin  
Guten Appetit !

## Wildschweinragout

### Zutaten für 4 Personen

ca. 1 kg Wildschweingulasch  
10-12 Schalotten  
etwas Schmalz  
2-3 Lorbeerblätter  
ein paar frische Thymianstiele  
1 El Tomatenmark  
600 ml Rotwein  
1 Glas Wildfond  
Salz & Pfeffer  
etwas Honig  
Preiselbeeren

### Zubereitung

Wildschweingulasch in einem genügend großen Bräter gut von allen Seiten anbraten, dabei salzen und pfeffern.

Schalotten schälen und je nach Größe halbieren.

Den angebratenen Gulasch dem Bräter entnehmen und zur Seite stellen, die Schalotten in den Bräter geben, anbraten und mit etwas Honig abschwemmen.

Das Tomatenmark dazu und kurz anbraten, so verliert es seine Bitterstoffe.

Die Hälfte des Rotweins angiesen und reduzieren lassen, danach den restl. Wein, Wildfond, Gulasch sowie die Gewürze zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze gut 2 Stunden köcheln lassen.

Am Ende der Garzeit den Gulasch nach Belieben mit 1-2 El Preiselbeeren abschmecken und eindicken.

Als Beilage empfehlen wir Bandnudeln  
Guten Appetit !

