

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

• Susannastr. 34 • 66450 Bexbach • Tel: 06826 – 46 61 • Fax: 06826 – 44 74



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Wildschweinbraten

Zutaten:

1 kg Wildschweinfleisch (aus der Keule)
¼ l Rotwein, ¼ l Fleischbrühe oder Wildfond
1 dicke Zwiebel würfeln, ½ Sellerieknolle würfeln
1 – 2 Möhren würfeln, ½ Stange Lauch klein schneiden
2 Esslöffel Johannisbeergelee, 1 Becher Saure Sahne
GeWi – Wildbretgewürz (Art-Nr: 314)

Zutaten für die Beize:

½ l Buttermilch, 1/8 l Rotwein, Saft einer Zitrone
GeWi Wildgewürz zum einlegen (Art-Nr: 315)

Zubereitung der Beize:

Buttermilch, Rotwein, Zitronensaft und 2 Esslöffel GeWi Wildgewürz in einer Schüssel mischen, Fleisch hinein legen und 15 – 20 Std. kalt ziehen lassen.

Zubereitung

- Fleisch aus der Beize nehmen, trocken tupfen mit Salz und GeWi Wildbretgewürz einreiben. Fett in einem Bräter erhitzen, Fleisch von allen Seiten braun anbraten und heraus nehmen.
- Im gleichen Fett Zwiebeln, Lauch, Möhren und Sellerie andünsten. Mit Fleischbrühe, Rotwein und etwas Beize ablöschen. Fleisch dazu geben und zugedeckt ca. 60 Minuten garen. Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Scheiben schneiden und warm stellen.
- Bratenfond durch ein Sieb geben. Aus Fett und Mehl eine braune Mehlschwitze herstellen, mit dem Bratenfond ablöschen und kurz durch köcheln lassen.
- Mit Johannesbeergelee, GeWi Wildbretgewürz, Salz und saure Sahne abschmecken. Nicht mehr kochen lassen.

Dazu empfehlen wir Rosenkohl und Spätzle.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht:

Ihr Bexbacher Gewürzbasar Team - www.gewuerzbasar.de