

WILDFONDUE

MIT PREISELBEERSAUCE

1kg Wildfleisch gemischt (Reh-/Hirschrücken, Wildschweinfilet)

Für die Brühe

800ml Wildfond (z.Bsp. Gans)

1 Knoblauchzehe

1 Lorbeerblatt

10g getrocknete Pilze (Steinpilze, Mischpilze o.ä.)

Ein paar Pimentkörner, Pfefferkörner und je nach Geschmack 1 Gewürznelke

Für die Sauce

60g Preiselbeerkonfitüre

100g saure Sahne

Gemahlener Piment und Salz

Pilze unter kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. 200ml Wildfond in einem Topf aufkochen lassen und beiseite stellen. Die Pilze darin mindestens 20 Min. einweichen.

Inzwischen das Fleisch in nicht allzu kleine Würfel schneiden. (Sehnen vorher entfernen)

Übriger Fond im Fonduetopf aufkochen lassen. Knoblauch schälen und halbieren und zusammen mit dem Lorbeerblatt und den restlichen Gewürze in den Fond geben. Die Pilze und den restlichen Fond dazugeben. 15 Min. köcheln lassen.

Die Konfitüre mit Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Info: Das Fleisch immer im Fonduetopf durchgaren lassen!

Wir wünschen guten Appetit!

