

Rezepte und Anregungen zum Wildkochkurs 2014

Rehkeule wird zerlegt in Oberschale, große und kleinen Nuss, Frikandea
Mit falschen Filet .

Wichtig ist das entfernen der Silberhaut.

Aus der Oberschale und dem Frikandea kann man

- Schnitzel schneiden, mit Senf bestreichen und panieren
- Schnitzeln und mit Pilzen in Rahmsauce servieren
- Spieße stecken z. B. mit kleinen Zwiebeln, Paprika, kleinen Kartoffeln

Wichtig beim Kurzbraten ist scharf anbraten und dann ganz langsam ziehen lassen.

Der Rehrücken wird vom Knochen gelöst und auch die Silberhaut abziehen.

Findet Anwendung

- Unter der Kräuterkruste
- Unter der Meerrettichkruste
- Oder eingehüllt in Weißbrotmantel

Garen bei 120 Grad mit Kerntemperatur bei 60 Grad

Rehfond ansetzen

Knochen scharf anbraten, Röstgemüse wie Karotte, Sellerie und Zwiebel dazugeben.

Alles scharf anbraten von allen Seiten.

Tomatenmark dazu geben und mitrösten.

Ablöschen mit einem trockenen Rotwein und einreduzieren lassen.

Mehrmals ablöschen, dann auffüllen mit einem Wildfond.

Gewürze dazugeben: Nelke, Wacholder, Knoblauch, Rosmarin, Salz

Abschmecken nach Gusto.

Als Beilagen

passen Kartoffeltaler, Spätzle, Rosenkohl, Wirsing, Brokkoli

Kalt gerührte Preiselbeeren

1kg Preiselbeeren, 500g Zucker.

Der Zucker kann je nach Geschmack erhöht werden. Wichtig: Mindestens 1 Tag ziehen lassen,

dass sich der Zucker richtig lösen kann.

Viel Spaß beim nachkochen und wenn Fragen sind, einfach anrufen.

09181 32585

Viele Grüße

Georg von der Alm