



FORSTBETRIEB BERTIKOW

AUS LIEBE ZUR NATUR

UNSER TIPP

Beizen ist passé!

Die interessantere
Entscheidung ist:

Kurzbraten
Schmoren
Marinieren

Wild Kurzbraten, Schmoren, Marinieren...

hier noch ein paar persönliche Anmerkungen
zum Kochen bzw. Braten von Wildfleisch

KURZBRATEN

die kleinen, echten Filets, sowie das Fleisch des Rückens, sowie Teile der Keule und auch Leber sind ideal für das KURZBRATEN und den BBQ, also grillen über dem Holzkohlenfeuer.

SCHMOREN

Das Fleisch der Blätter (Schultern) und Beine sollte angebraten und dann langsam auf verminderter Hitze ausgiebig geschmort werden. Dann ist es z.B. im Goulasch so zart wie die besten Stücke, wenn sie kurz gebraten wurden.

MARINIEREN

Früher wurde Wild eigentlich immer vor dem Verzehr gebeizt, also längere Zeit in Rowein, Buttermilch oder Ähnlichem eingelegt, um seinen typischen "Haut-Gout" zu verlieren. Heute wird Wildfleisch kurze Zeit nach dem Erlegen in die Kühlkammer gebracht und reift dort unter kontrollierten Bedingungen ohne diesen "Haut-Gout", braucht also nicht mehr gebeizt werden. Sie können natürlich, wenn Sie wollen... und den dabei entstehenden Saft dann in Ihrer Sosse verwenden...

Anders heute, wo beim Marinieren dem Fleisch meist ein Ihrer Vorstellung entsprechender Geschmack kurz vor oder sogar erst bei der Zubereitung hinzugefügt wird, so z.B. bei Spare-Ribs aus Wildfleisch. Diese werden während des Grillens öfter mit der Marinade bestrichen...



FORSTBETRIEB BERTIKOW

AUS LIEBE ZUR NATUR

ZUTATEN

für etwa 4 Personen

1 Blatt vom Reh
(vom Hirsch
entsprechend weniger oder mehr
Personen...)

Butter und gutes Olivenöl
Zwiebeln
Knoblauch
3-5 Lorbeerblätter
Wacholderbeeren
2 Lauchstangen
Cherry-Tomaten
etwas braunen Zucker
oder Kanadischen Ahornsirup
Weiss- oder Rotwein
Sahne

BRATEN VOM BLATT (Schulter)

Ein Blatt kann als Ganzes oder ausgelöst Verwendung finden

SCHULTERBRATEN

Nehmen Sie einfach das gesamte Blatt (beim Reh) und bereiten Sie es mitsamt Knochen zum Braten als Ganzes vor. Sie werden sehen, das verstärkt den Geschmack des Fleisches im Endeffekt ungemein.

Lassen Sie in einer ausreichend grossen Raine die Zwiebeln und den Knoblauch in einer satten Mischung aus Butter und Olivenöl ein wenig anschwitzen, dann braten Sie darin das Blatt rundherum kräftig an und giessen nun Wildfond und einen kräftigen Schuck Wein dazu. Ab ins Rohr bei ca. 150 Grad für gut 1 Stunde (je nach Grösse) und übergiessen es ab und an mit dem entstehenden Bratensaft. ca. 15 min vor Ende der Garzeit geben Sie den in breite Ringe geschnittenen Lauch, noch ein paar kleine halbierte Kartoffeln und die Cherrytomaten mit in den Saft. Wer möchte kann ganz zum Schluss die Sosse mit Madeira und Sahne verfeinern. Als Ganzes serviert und vor den Gästen tranchiert, verleiht dieser Braten, neben dem phantastischen Geschmack, dem Essen zusätzlichen Charme...

DAS AUSGELÖSTE FLEISCH VOM BLATT

Es ist ein wenig Arbeit, lohnt sich aber unbedingt, denn nun, wenn das Fleisch vom Blatt (dem Schulterknochen), gelöst ist, kann es als Rollbraten (Schmorbraten), Ragout, Goulasch oder auch durchgedreht als Hackfleisch zubereitet werden.

Probieren Sie einmal einen selbst gemachten Reh- oder Hirschburger!



FORSTBETRIEB BERTIKOW

AUS LIEBE ZUR NATUR

ZUTATEN

ca. 200 gr Wildgulasch
pro Person

Tomatenmark
Mehl
1-2 große Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
Herbes de Provence
Paprika edelsüß
Wacholderbeeren
2-3 Blätter Lorbeer
Tabasco
Pfeffer, Salz

Sherry dry fino
oder Marsala secco

WILDGULASCH “du patron”

Es eignet sich hierfür wunderbar das ausgelöste und
grob gewürfelte Fleisch aus der Schulter / dem Blatt.

Tiefe Gusseisenpfanne oder einen Schmortopf nehmen. Zuerst
darin reichlich Olivenöl erhitzen, dann die Knoblauchzehen
hineinpressen und schliesslich die fein gehackten Zwiebeln
zugeben - glasig werden lassen. Als nächstes das Fleisch
rundherum scharf anbraten.

Nach etwa 5 min ordentlich Tomatenmark zugeben. Das
Ganze weiterhin auf hoher Flamme anbraten. Es soll sich am
Pfannenboden ein Satz bilden. Das wird noch verstärkt, wenn als
nächstes das Ganze ein- bis zweimal kräftig mit Mehl überstäubt
wird. Keine Angst vor dem Bodensatz, der ist gewollt und gibt
später die „Farbe“. Jetzt nach Gusto alle Gewürze zugeben, aber
anfangs nicht zuviel Salz. Ein letztes Mal umrühren, dann mit
Sherry oder Marsala ablöschen und mit Wasser aufgießen, bis
das Fleisch bedeckt ist. Jetzt sollte sich der Bodensatz langsam
lösen. Und nun auf kleiner Flamme mindestens 2 Stunden köcheln
lassen.

Bei Bedarf zum Schluss etwas Wasser nachgießen; aber die Soße
muss schön sämig bleiben. Abschließend erst das restliche Salz
zugeben, bis es individuell, also für Ihren ureigensten Geschmack,
stimmt.

et voilà - lassen Sie es sich schmecken!



FORSTBETRIEB BERTIKOW

AUS LIEBE ZUR NATUR

ZUTATEN

für etwa 4 Personen

mittelgroße
Wildschweinkeule

Küchenkräuter:

frischer Rosmarin
wer hat:
frischer Ysop
Herbes de Provence
Wacholderbeeren
Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer
Zucker oder Ahornsirup
Olivenöl

Wurzelgemüse:

Selleriestange
etwas Petersiliewurzel
einige Zwiebeln
einige Knoblauchzehen
roter und gelber Paprika
1 Flasche Bier...
für Bayern: Augustiner Hell
für Brandenburger: Lübzer

WILDSCHWEINKEULE IN BIERSSOSSE

(Zusammengestellt und ausprobiert von Maximilian Maertens)

ZUBEREITUNG

Die Wildschweinkeule küchenfertig machen, abwaschen, trocken tupfen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Gemüse putzen. Die Keule in einem Bräter von allen Seiten im heißen Olivenölscharf anbraten.

Das geschnittene Wurzel-gemüse, die Zwiebeln in Stücken, den Knoblauch in Zehen, den grob geschnittenen Lauch etc. nach eigenem Gusto mit den Wildgewürzen und den Kräutern dazugeben und kurz und kräftig mitbraten. Salzen, pfeffern.

Mit einer ganzen Flasche Bier aufgießen, zum Schluss noch süßen (mit Zucker oder Ahornsirup, damit die leichte Bitterkeit des Bieres abgemildert wird).

Ab in den Ofen und unter zweimaligem Wenden und öfterem Übergießen gut 60 Minuten garen. Nach etwa 30 Minuten die Hitze auf 150 °C verringern.

Ich mag den Wildschweinbraten durchaus noch rosé, für andere muss Wildschwein ganz durch sein - in diesem Falle eher 75 Minuten garen. Sollte die Flüssigkeit dabei zu sehr reduzieren, Bier oder auch Wasser nachkippen. Den Bräter nach dem Ende der Garzeit aus dem Rohr nehmen und den Braten in Alufolie einschlagen.

Dann die Soße aus dem Bräter in ein Sieb schütten und das Gemüse passieren. Dadurch bindet sie ein wenig ab, wird aber trüb. Wer die (Bier-)Soße lieber klar mag, soll das Gemüse nicht passieren und eventuell nach Geschmack binden.

Den Braten aus der Folie nehmen, tranchieren, anrichten...

Fertig!



FORSTBETRIEB BERTIKOW

AUS LIEBE ZUR NATUR

ZUTATEN

für etwa 3-4 Personen

mittelgroße Rehkeule

Küchenkräuter:

frischer Rosmarin
frischer Oregano
wer hat:
frischer Ysop
Herbes de Provence
Wacholderbeeren
Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer

Wurzelgemüse:

Karotten
Petersiliewurzel
einige Zwiebeln
einige Knoblauchzehen
eine kleine Stange Lauch
Olivenöl
Rotwein
Sojasoße

REHKEULE MIT KRÄUTERN GEFÜLLT

(Zusammengestellt und ausprobiert von Maximilian Maertens)

ZUBEREITUNG

Die Rehkeule küchenfertig machen: das Unterbein im Gelenkabschneiden und jetzt den Oberschenkelknochen von innen (hohl!) vorsichtig mit einem schlanken, langen Messer aus der Keule entfernen. Wenn Sie Ihre Keule von uns bezogen haben, dann ist der Beckenknochen bereits nicht mehr an der Keule vorhanden, ansonsten müssen Sie natürlich erst den Beckenknochen entfernen, dann den Oberschenkelknochen. Abwaschen und trocken tupfen.

Die Knochen nicht wegschmeißen, daraus kann man vorzüglich eine kleine Suppe kochen oder einen Fond zubereiten.

Die Keule nun von innen salzen und pfeffern, anschließend das Innere der Keule großzügig mit den gewaschenen Küchenkräutern ausfüllen. Nicht mit den Kräutern sparen! Die Keule nun auch von außen würzen und in einem Bräter in heißem Olivenöl rundum scharf anbraten. Gemüse putzen. Das geschnittene Wurzelgemüse und die restlichen Gewürze nach Geschmack in den Bräter geben und kurz und kräftig anbraten. Einen kräftigen Schuss Sojasoße dazu, wer will etwas Rotwein, ansonsten nur etwas Wasser dazugießen und ab in den Ofen. Während des Garens zweimal wenden und öfter übergießen. Gegen Ende der Garzeit die Hitze etwas reduzieren.

Eine normale Keule sollte nach maximal 45 - 60 Minuten Garzeit fertig sein. Ich mag Rehfleisch blutig bis rosé; wenn es zu durch ist, wird es gerne trocken. Aus dem Ofen nehmen und die Keule in Alufolie wickeln. 10 Minuten nachgaren und das Fleisch sich entspannen lassen. Danach tranchieren und anrichten. Aus dem Bratensatz und dem Gemüse eine Soße zubereiten, wenn vorher etwas Rotwein zum Braten gegeben wurde, kann die Soße nochmals mit Wein verfeinert werden.