



FORSTBETRIEB BERTIKOW

AUS LIEBE ZUR NATUR

ZUTATEN

für 4 Personen

ca. 2,5 kg Träger
vom Reh oder Hirsch

ca. 1,5 kg Rippen
von Reh, Hirsch oder Wildschwein

Marinade für Beides:

Tomatenmark
Zwiebeln fein gehackt
Knoblauch fein gehackt
Olivenöl
Brauner Zucker
Chili und süsser Paprika
Kurkuma (wer mag)

TRÄGER UND RIPPEN

Wenig beachtet aber dennoch vielseitig zu verwenden

ZUBEREITUNG

Am Träger (dem Hals/Nacken) ist um die Knochen herum noch ausreichend Fleisch, das abgelöst werden kann oder auch am Knochen als Ganzes gebraten werden kann. Im Nachhinein erst ausgelöst, geben die Halsknochen einem Fond oder einer Suppe deutlich mehr Geschmack. Gleiches gilt für die Rippen. Das Fleisch vom Träger und den Rippen kann übrigens auch wunderbar zu Hackfleisch für Wurst oder Burger verarbeitet werden. Hirschflanke (das ist die Schicht aussen auf den Rippen) ergibt herrliches Rouladenfleisch insbesondere vom Hirsch!

Ein knusprig angebratener Träger

Den ganzen Träger z.B. eines Rehs gut mit den Gewürzen einreiben und abgedeckt im Kühlschrank alles gut einziehen lassen. Dann wird der Träger rundrum knusprig angebraten oder gegrillt und zum Durchgaren einfach zusammen mit den Gewürzen und etwas Flüssigkeit (Wasser oder Wildfond und etwas Wein) bei ca. 150 Grad für etwa 30 - 45 min (abhängig von der Grösse) in den Ofen geschoben...

Spare-Ribs aus Wildrippen...

ist eine absolute Delikatesse, wenn richtig vorbereitet, also vorgekocht und dann mit entsprechender Marinade, beim abschliessenden Grillen und Anräuchern über einem Holzkohlengrill, immer wieder überpinselt...

Einfacher ist es natürlich, besonders die kleine Portion Rippen eines Rehs, so wie sie sind, für eine Suppe oder einen Wildfond auszukochen (siehe Rezept für Wildsuppen und Fonds).

Gutes Gelingen...