



Photo: Caspari/Alamy

# Wildes Jausen-Schmankerl

ROTWILDRÜCKEN BÜNDNER ART

Ob als Leckerbissen für das Jagdwochenende, Wanderproviant oder Appetithappen am Büfett – diese luftgetrocknete Spezialität lässt sich mit wenigen Handgriffen herstellen und überzeugt durch herzhaften Geschmack.

Carsten Bothe



**Das Original Bündner Fleisch** aus dem Kanton Graubünden wird aus Rindfleisch hergestellt und nur luftgetrocknet. Wir aber nehmen Rotwildrücken. Offiziell darf man das Produkt dann nicht Bündner Fleisch nennen, weil der Name ein eingetragenes Markenzeichen ist, ähnlich wie beim Wiener Schnitzel. Für die private Herstellung und den Verzehr kann uns das aber schlicht egal sein.

## Das wird benötigt:

(pro Kilogramm Wildbret)

- 40 g Pökelsalz
- 4 g weißen Pfeffer
- 4 g Wacholder
- 2 Lorbeerblätter

## So wirds gemacht:

Legen Sie das sauber parierte und mit den Gewürzen eingeriebene Wildbret in einer Plastikschißel in den Kühlschrank. Nach zehn Tagen mit täglichem Wenden gießen Sie die Lake ab und lassen den Rücken weitere fünf Tage im Kühlschrank, wobei Sie jetzt bei jedem Wenden die Lake abgießen. Danach pressen Sie das Fleisch zwischen zwei Holzbretter.

Dazu legen Sie ein großes Brett nach unten. Darauf nageln Sie eine Leiste fest und legen das Wildbret an die Kante. Dann nageln Sie eine zweite Leiste auf der anderen Seite neben den Rücken, sodass er oben etwas über die Leisten herauschaut. Auf diese Konstruktion legen Sie das zweite Brett und ein Gewicht oder pressen es mit Schraubzwingen fest.

Dann trocknen Sie das Ganze an einem zugigen Ort, beispielsweise auf einer Bodentreppe im Stall oder in einer geschützten Ecke auf dem Balkon. Notieren Sie sich das Anfangsgewicht und kontrollieren Sie das Gewicht im Laufe des Reifeprozesses. Das Wildbret sollte etwa 30 Prozent an Gewicht verlieren.

Es kann sich ein weißer, trockener Edelschimmelbelag bilden. Das ist nichts Schlechtes, sondern für die Geschmacksentwicklung besonders gut! Belassen Sie diesen unbedingt am Wildbret. Vorsicht ist jedoch bei Schimmelarten geboten, die grün, schwarz, gelb oder schleimig sind. In diesem Fall müssen Sie das Fleisch unbedingt wegwerfen!

Ist das Zielgewicht erreicht, sollten Sie den Rotwildrücken Bündner Art vakuumieren, damit er nicht weiter-trocknet. Zum Verzehr wird er hauchdünn aufgeschnitten.



4



5



6



Pfeffer, Wacholder und Lorbeerblätter mahlen und mit dem Pökelsalz vermengen. 1 Mit der Mischung das Wildbret rundherum sorgfältig einreiben. 2 In einer Plastikschüssel lässt man den Rücken unter täglichem Wenden 15 Tage im Kühlschrank ziehen. 3 Danach ist das Wildbret durchgepökelt und kann gepresst werden. 4 Dafür nagelt man zwei Leisten auf ein Brett, zwischen die das leicht überstehende Wildbret gelegt wird. 5 Ein zweites Brett wird daraufgelegt und mit einem Gewicht beschwert oder mit Schraubzwingen festgespresst. 6 An einem luftigen Ort platziert trocknet der Rotwildrücken dann der Genussreife entgegen.

### WILD AUF FEUER: Wildschwein Spezial

mit DVD:

- Abschwarten
- Zerlegen
- Zubereiten



Weitere kreative und leckere Rezepte finden Sie im neuen **WILD UND HUND-Exklusivheft 47** „Wild auf Feuer. Wildschwein Spezial“.

Preis: 9,90 Euro, Bestellothline: 02604 978-777, Artikelnummer: 01010102

[wildundhund-exklusiv.de](http://wildundhund-exklusiv.de)