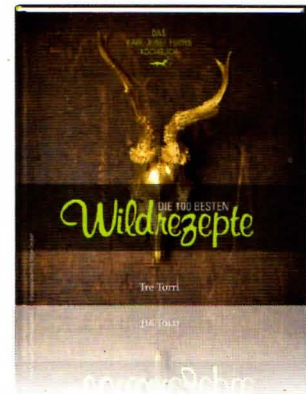




Die hundert besten Wildrezepte

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 240 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr. 10010647

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline (Ortstarif) (0049) 02604 978-777, kundenservice.shop@paulparey.de



TIPP

Scheuen Sie sich nicht vor der Zubereitung der Soßen aufgrund der großen Menge. Sie können die Soßen problemlos einfrieren.

Wildsoßen

Grundsoße für circa einen Liter Soße

- je 2 Schalotten und Knoblauchzehen
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 150 g Flexen und Fleischabschnitte
- 1 EL Tomatenmark
- 5 junge Zweige Rosmarin
- je 100 ml Port- und Rotwein
- 1 l Wildfond (WuH 6/13)
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
- Speisestärke

Schalotten und Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. In einem großen Topf im heißen Öl mit den Fleischabschnitten anschwitzen. Tomatenmark zugeben und mitanschwitzen. Gewaschenen Rosmarin zufügen und mit Portwein ablöschen. Einkochen lassen, dann den Rotwein zugießen. Mit dem Wildfond auffüllen, nochmals etwas einkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach gewünschter Konsistenz mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.

Soßenvarianten für jeweils 500 ml Grundsoße

Preiselbeer-Pfeffer-Soße

Kurz vor dem Servieren in die passierte Soße 1–2 EL Preiselbeeren, 1–2 TL eingelegten grünen Pfeffer und 50 ml Sahne geben. Behutsam heiß werden lassen.

Hagebuttensoße

Kurz vor dem Servieren die passierte Soße mit 2 EL Hagebuttenmark und 1 TL Mélange Noir (Pfeffermischung) verfeinern.