

Wildbeize



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---------------------------------|-------------|
| Pimentkörner / Neugewürz | 30 Stk. |
| Leitungswasser / Stilles Wasser | 4 Liter |
| Pfefferkörner | 1 Esslöffel |
| Lorbeerblatt / Lorbeerblätter | 10 Stk. |
| Salz | 2 Esslöffel |

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben. Die Beize ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Auskühlen lassen.

Wildfleisch drei bis sechs Tage in die Beize legen, kühl stellen und täglich wenden. Fleisch dann herausnehmen, trocken tupfen und wie einen Braten weiterverarbeiten.

Gibt man einige Wachholderbeeren, 1 Stange Lauch, 1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen und 1/4 Liter Rotwein zum Braten, ergibt das Ganze eine leckere Soße.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1884-Wildbeize.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at