

Das Januar-Rezept 2018 der LandFrauen

Von Jutta Neuber vom LandFrauen Kreisverband Segeberg e. V.
www.kreislandfrauen-segeberg.de

„Aus Wildbret, das in heimischen Revieren erlegt wurde, können Sie fantastische Gerichte zaubern. Nutzen Sie die Möglichkeit bei den Jägern direkt frisches Wildfleisch zu kaufen. Es gibt sicher auch in Ihrer Region Jäger und Schlachter, die Wildbret anbieten! Mein Tipp für diesen Monat ist etwas ganz Besonderes: Damkalb-Rücken – sehr zart und geschmacklich für mich perfekt!“

Damkalb-Rücken mit Beilagen



Zutaten:

1,5 kg Damkalb-Rücken
1 Teelöffel Senf
Salz und Pfeffer nach Geschmack
100 g fetten Speck
2 Zwiebeln
200 ml Wasser zum Angießen
30 g Mehl zum Binden

Apfelrotkohl
Rosenkohl mit gerösteten Mandelblättern
Salzkartoffeln
Gebratene Champignons mit Zwiebeln
Birne mit Preiselbeeren

Zubereitung:

Den Damkalb-Rücken mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen, in den Bräter geben und im Backofen 1,5 Stunden bei 180 Grad braten. Zwiebeln und in Streifen geschnittenen Speck hinzufügen. Wenn eine Bräunung entsteht, den Bratenfond immer wieder mit etwas Wasser angießen.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen. Mehl mit Wasser verrühren und die Soße damit binden.

Das Damkalb-Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden, mit etwas Soße übergießen und heiß mit den Beilagen servieren.

Guten Appetit!