Markt Treff
Bei uns ist alles drin.

Das Januar-Rezept der LandFrauen

von Ingetraud Schmidt-Bohlens, KreisLandFrauenVerband Herzogtum Lauenburg
www.landfrauen-herzogtum.de

Wildrücken

vom Hirsch, Wildschwein oder Reh

Zutaten für 6 Personen
2,5 kg abgehangener Wildrücken vom Hirsch, Wildschwein oder Reh
Butterschmalz
Cognac
Pfeffer, Salz

Zubereitung
Wildrücken im Ofen bei 220 °C in heißem Butterschmalz scharf anbraten, anschließend 35-40 Minuten bei 160 °C fertig garen.
Mit Cognac flambieren, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Filets vom Knochen auslösen und in Scheiben schneiden.
Aus dem Bratensatz die Soße rühren.
Mit gedünsteten Pfifferlingen, Zwiebeln, Petersilie, Rotkohl und mit Preiselbeeren gefüllten Birnenhälften anrichten.
Als Beilage empfehle ich frische Salate der Saison, Knödel, Kroketten oder Eierspätzle.

Guten Appetit!