

Gebratener Gamsrücken

Mittel (30 bis 60 Minuten) - gut machbar

Zutaten

- 1 Stk. Gamsrücken, ausgelöst



Zubereitung

- Den ausgelösten Gamsrücken mit Wildgewürz (aus Koriander, Piment, Wacholderbeeren, grünen, schwarzen und roten Pfeffer) und Salz einwürzen
- in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz scharf anbraten
- herausnehmen, in Alufolie wickeln und im Backofen bei ca. 170 °C ca. 10-15 Minuten braten
- den Bratenrückstand mit etwas Wildfond und Rotwein ablöschen und vor dem Servieren über den Gamsrücken gießen

Sehr gut passen auch Eierschwammerl dazu!