

00	Lungauer Kochwerk

Dauer: Aufwandig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

500 G		
Wildfleisch (zB Filet, Schnitzel - je nach Belieben)		
	Salz	
	gemahlener Pfeffer	
1 EL	Butter	
2 EL	Mehl	
1	Zwiebel	
125 ML	Rotwein	

5	schwarze Pfefferkörner
5	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter
1 EL	Thymian
1 EL	Preiselbeermarmelade

Zubereitung

- 1. Wildfleisch salzen, pfeffern und in Öl scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen.
- 2. Zwiebel würfelig schneiden und in der gleichen Pfanne mit Butter anrösten, mit etwas Mehl stauben, mit 1/8 I Rotwein löschen und mit ca. 1/2 I Suppe aufgießen.
- 3. Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Thymian und 1 EL Preiselbeermarmelade dazugeben und aufkochen lassen. Wildfleisch hineinlegen und je nach verwendetem Teil köcheln lassen.

Lieblingsgericht von Familie Aigner