

| Dauer: //\ittel                   |
|-----------------------------------|
| Kategorie: Hauptspeisen           |
| Saison: Herbst                    |
| Für: 4 Personen                   |
| Verfasst von: Andrea Schilchegger |

## Zutaten

1

Gamsrücken

# 1 KG Gamsrücken 4 EL Wildgewürz Salz 2-3 EL Butterschmalz 200 ML Wildfond Schuss Rotwein

.....

Thymianzweig

| Wildgewürz    |                   |
|---------------|-------------------|
| 15 G          | schwarzer Pfeffer |
|               | bunter Pfeffer    |
| 40 G          | Pimentkörner      |
| 25 G          | Wacholderbeeren   |
| 70 G          | Koriandersamen    |
| Apfelrotkraut |                   |
| •••••         | Rotkraut          |
| •••••         | Apfel             |
| 2 EL          | Öl                |
| 2 EL          | Kristallzucker    |
| 0,5           |                   |
| STUECK        | Zwiebel           |
|               | Essig             |
|               | Salz              |
| •••••         | Nelken            |
| •••••         | Kümmel            |
| 125 ML        | Rotwein           |
| 125 ML        | Wasser            |
| 1 EL          | Preiselbeeren     |
|               |                   |

# Zubereitung

### Gamsrücken

1. Den ausgelösten Gamsrücken mit Wildgewürz und Salz einwürzen.

Als Tipp probiert mein selbstgemachtes Wildgewürz zu eurem Gamsrücken.

- 2. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz scharf anbraten, herausnehmen, in Alufolie wickeln und im Backofen bei ca. 170 °C ca. 10-15 Minuten braten.
- 3. Den Bratenrückstand mit etwas Wildfond und Rotwein ablöschen und vor dem Servieren über den Gamsrücken gießen.

Sehr gut passen auch Eierschwammerl dazu.

# Wildgewürz

- 1. Die Gewürze kurz in einer Pfanne erwärmen.
- 2. Anschließend mit einer Küchenmaschine oder einem Möser zerkleinern und dann vermischen.

# **Apfelrotkraut**

- 1. Für das Apfelrotkraut Zwiebel, geschälten Apfel und Rotkraut fein schneiden.
- 2. Öl erhitzen den Zucker hell karamellisieren.
- 3. Zwiebel zugeben, hell anrösten, mit Essig löschen.
- 4. Rotkraut zugeben, würzen, mit Rotwein und Wasser aufgießen und weichdünsten lassen.
- 5. Mit Preiselbeermarmelade abschmecken.

Kann auch mit dem Rücken anderer Wildarten gemacht werden zum Beispiel Rehrücken.