



Reh- oder Hirschschlögel in Wacholdersauce

Man nehme:

ca. 2 kg ausgelöster Schlögel

20 dag Speck

15 dag Butter

15 – 20 Wacholderbeeren gestoßen; Wurzelwerk fein geschnitten

1 Zwiebel, 10 Pfefferkörner, 2 – 3 Neugewürzkörner, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian,

2 EL Preiselbeeren, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 EL Mehl, ½ l Sauerrahm

Beize:

1 l Wasser, ca. 1 Essig

Wurzelwerk blättrig geschnitten

½ Zwiebel, einige Pfeffergewürzkörner und Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt, etwas Thymian

Das Fleisch nur dann in die Beize legen, wenn es ein älteres Tier ist. 1 – 2 Tage in Beize legen.

Zubereitung:

Zutaten in ¼ Stunde kochen lassen, keinesfalls salzen. Fleisch in die bereits abgekühlte Beize einlegen und Geschirr zudecken. Sud muss immer über dem Fleisch stehen. Fleisch abtrocknen, mit Wacholderbeeren und Salz einreiben, spicken und mit Spagat etwas binden.

Fleisch auf allen Seiten gut anbraten, Wurzelwerk mitrösten und unter öfterem leichtem Aufgießen (eventuell mit Beize) im Rohr halbweich braten. Gewürze und Preiselbeeren einlegen und wenn nötig Pfanne zudecken und das Fleisch 20 – 30 Min. dünsten lassen.

Wenn das Fleisch weich ist, nach ca. 1 ½ Stunden herausnehmen, Mehl im Fond anrösten, mit Rahm aufgießen und durchkochen lassen. Sauce passieren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, Sauce über das aufgeschnittene Fleisch gießen.

Beilagen: Serviettenknödel, glacierte Maroni, Preiselbeeren