



Gamsschlögel in Wacholdersauce

Man nehme:

Gamsschlögel

Salz, Pfeffer, Steinpilze oder andere

12 Wacholderbeeren

4 EL Öl

1 Karotte

Sellerie

1 Zwiebel

etwas Wacholderschnaps (nicht unbedingt)

0,3 l Sahne

Zubereitung:

Den Gamsschlögel von Sehnen und Häuten befreien und die Knochen auslösen (besser von Ihrem Metzger). Mit Salz und Pfeffer rundum einreiben. Innen die Pilze und die zerdrückten Wacholderbeeren verteilen, einrollen und binden. Den Gamsschlögel mit den zerhackten Knochen in einer Kasserolle in Öl anbraten, ins vorgeheizte Rohr bei 200 Grad geben und braten lassen. Nach der halben Garzeit das grob geschnittene Wurzelwerk dazugeben.

Wenn der Braten gar ist (ca. 2 – 2 ½ Stunden) in eine Alufolie wickeln. Die Sauce passieren und entfetten. Den restlichen Wacholder dazugeben und mit der Sahne etwas einkochen lassen. Abschmecken.