Sonnen HOF

Wildwochen

In der ganzen Herbst- und Winterzeit
bieten wir Ihnen frisches Wildschwein, Reh, Hirsch
und Damwild sowie feines Lammfleisch aus der Region an!

Fragen Sie uns – gerne zeigen wir Ihnen
unsere besten Bratenstücke.

Tipps für die Wildzubereitung:

- Schneiden Sie mit einem scharfen Messer die sehnige Außenhaut des Fleisches ab – so wird Ihr Braten zarter
- Braten Sie Wild immer gut durch. Ein Bratthermometer ist hier sinnvoll (Kerntemperatur 80°C für max. 10 Min.)
- Zum würzen empfehlen sich: Pfeffer, Liebstöckel, Mayoran, Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Piment, Nelken, Muskat und Wacholderbeeren
- Als Beilagen passen zu Wildgerichten Rieser Spätzle, Knödel, Pilze, Preiselbeeren, Maronen und feines Blaukraut!

Feines Wildgulasch

Zutaten:

1,5 kg	Reh- oder Hirschschulter oder Hals ohne Knochen
je 1 Stück	Sellerie und Lauch
1 Sträußchen	Thymian
2	Gewürznelken
1/4 l	guter Rotwein
4 EL	Essig
zerdrückte	Wachholderbeeren
4 EL	Fleisschsuppe

und etwas Pfefferkörner, Salz und Öl

Zubereitung

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und mit fein geschnittenem Gemüse und Gewürzen in eine Schüssel geben. Wein und Essig dazugießen und etwas Öl darüber träufeln lassen, leicht beschweren und an einem kühlen Ort ca. 24h marinieren.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und bei starker Hitze mit etwas Öl anbraten. Anschließend mit Mehl stauben.

Das Gemüse aus der Marinade dazugeben, kurz mitrösten und dann mit etwas Suppe und der Marinade aufgießen. Danach Salzen und weich dünsten.

Die Fleischstücke herausnehmen und die Sauce passieren. Nur die gebratenen Fleischstücke wieder zurück geben und abschmecken.

Guten Appetit
wünscht Familie Murr

Immer gut,
Immer günstig

Wissen Sie eigentlich, dass Sie Ihren Einkauf in der Metzgerei Sonnenhof immer günstig bekommen?

✓ beste Qualität
✓ dauerhaft niedrige Preise

Metzgerei Sonnenhof