

## **Raffinierte Wacholder - Rahm - Sauce zu Wildgerichten**



- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Das Rezept für eine **raffinierte Wacholder-Rahm Sauce** passt hervorragend zu allerlei Wildgerichten: Zu kurz gebratenen Wildsteaks, Medaillons, Filet oder Schnitzel von **Reh, Hirsch, Wildschwein**, aber auch **Wildgeflügel**. Das Bild zeigt ein klassisches Wildgericht mit zartem Hirschfilet. Dazu wird eine Kartoffelrose, eine Fächerkartoffel und winterliches Apfel-Rotkraut gereicht. Bei GekonntGekocht finden Sie ein Füllhorn an brillanten Wild-Rezepten.

## Zutaten

- 20 g gestoßene Wacholderbeeren
- 5 g schwarze Pfefferkörner
- 1 Thymian Zweig
- 0,5 l brauner Wildfond (siehe Gekonntgekocht "Jus lie")
- 100 ml trockener Rotwein
- 2 cl Gin
- 1 Becher Sahne
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe, mit Salz gerieben
- 1 Tl Markenbutter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die kurz angebratenen Wildsteaks, Medaillons oder Schnitzel aus der Pfanne nehmen, warm stellen, durchziehen lassen.

### Schritt2

Zum Bratensatz 1 Tl Butter und die Zwiebel - und Knoblauchwürfel geben, glasig anschwitzen.

### Schritt3

Mit der Sahne aufgießen und auf der Flamme mit dem Schneebesen rühren, reduzieren, die Sahne bräunen lassen.

### Schritt4

Erst jetzt den Wildfond und den Rotwein dazu geben. Wacholderbeeren, gestoßene Pfefferkörner und den Thymian Zweig, in einem Laschen - Teebeutel dazu geben. Alles auf die benötigte Menge reduzieren lassen, die Kräuter wieder entfernen.

## Schritt5

Nachschmecken und den Gin dazu geben, der das Aroma des Wacholders ideal ergänzt.

**Rezeptart:** Braune Soßen, Fasan, Hirsch, Reh, Wachtel, Wildschwein, Wildtaube **Tags:** raffiniert, wenn es schnell gehen muss

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/raffinierte-wacholder-rahm-sauce-zu-wildgerichten/>