



**GEKONNT
GEKOCHT**

Raffinierte Wacholder - Rahm - Sauce zu Wildgerichten



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

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 gestoßene 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 Butter
- 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, 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/>