

Reh - und Hirschfleisch Marinade / Beize

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Eine tolle, exquisite Reh - und Hirschfleisch Marinade/Beize für ca. 1,2 kg Wildfleisch. Einfach mal ausprobieren. Mit Rotwein, Wacholderbeeren und allerlei Gewürzen, die wunderbar mit dem Wildaroma harmonieren.

Zutaten

- 1/2 l Rotwein
- 1/2 l Wasser
- 1/4 l Rotweinessig
- 1 EL Salz
- 1 TL feiner Zucker
- 1/2 Tl Pfeffer weiß
- 5 schwarze Pfefferkörner, gedrückt
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- Piment (5 Körner)
- 1 Möhre in Scheiben
- 100 g Staudensellerie in Scheiben
- 1 große Zwiebel in Scheiben
- 1 Zitrone, hiervon die Schale
- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Thymian

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten für die Marinade aufkochen und abkühlen lassen.

Schritt2

Das Fleisch 1 - 2 Tage in die Marinade einlegen, bedecken dabei mehrfach wenden.

Schritt3

Danach heraus nehmen, ablaufen und trocken tupfen, salzen und pfeffern; zusetzen, anbraten und mit der Marinade aufgießen.

Rezeptart: Hirsch, Marinaden, Reh, Wild **Tags:** beize, Hirsch, marinade, reh

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/reh-und-hirschfleisch-marinade-beize/>