

## **Rostbraten vom Wild mit Speckpfefferlingen und fruchtig-pfeffriger Wildrahmsauce**



- **Gang:** Abendessen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Tolles Rezept für leckeren Rostbraten vom Wild mit Speckpfifferlingen und fruchtig-pfeffriger Wildrahmsauce.

Der Verkauf von frischem Wild ist an die Jagdsaison von Mitte Mai bis Januar gebunden. Wildbret ist besonders fettarm und nährstoffreich, da Hirsch, Reh oder Wildschwein in ihrer natürlichen Umgebung, in freier Wildbahn aufgewachsen sind.

In gut sortierten Supermärkten, bzw. Wildfachgeschäften, gibt es Wildfleisch tiefgekühlt das ganze Jahr über. Aber am besten schmeckt das Fleisch von Tieren, die noch unter drei Jahren alt sind, bei älteren Tieren kann es zäh und faserig werden.

## Zutaten

- 600 g Reh - oder Hirschfleisch aus dem Rücken o. Keule, küchenfertig pariert
- 200 ml braune Wildsauce (Von Knochen selber gezogen oder aus dem Supermarkt)
- 300 ml trockener Rotwein
- 1 El guter Johannisbeer Gelee
- 1 El Puderzucker
- 50 ml Sahne
- 1 Becher Creme fraiche oder saure Sahne
- 500 g frische Pfifferlinge, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 El Schnittlauchröllchen
- 50 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 2 El Pflanzenöl
- 1 El Butter
- Etwas Thymian
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Aus dem Fleisch 4 Schnitzel / Steaks à 150 g schneiden, zwischen zwei Lagen Plastikfolie etwa 1 / 2 cm dünn klopfen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. In einer Stielpfanne mit heißem Pflanzenöl und etwas Butter je 1 min. von jeder Seite scharf anbraten, heraus nehmen, warm halten.

### Schritt2

In das Bratfett den Puderzucker sieben, etwas mit dem Johannisbeer Gelee karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein aufgießen, fast völlig einkochen lassen.

### Schritt3

Den Wildfond dazu geben und mit der Sahne und der sauren Sahne auf die benötigte Menge cremig reduzieren. Mit Knoblauchsatz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, Rostbratenfleisch hinein geben, heiß halten.

### Schritt4

Die Pfifferlinge mit dem Speck in Butter und Pflanzenöl anbraten, salzen und pfeffer. Die Zwiebeln dazu geben. 3 - 4 min. bei kleiner Hitze braten - schmoren, zum Fleisch geben.

### Schritt5

Mit der Pilz - Wildrahm Sauce „üppig“ überziehen; dazu passen Kartoffeln, Semmelknödel, Gnocchi, Spätzle oder auch Kartoffelpüree und Speckböhnchen, kurz geschmorter Wirsing, Spitzkohl oder ganz klassisch Apfelrotkohl.

**Rezeptart:** Fleischgerichte, Hirsch, Reh, Soßen, Wild, Wildschwein **Zutaten:** Butter, Creme Fraiche, hirsch, Pilze, Puderzucker, reh, Rotwein, Sahne, Speck, Thymian, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wild-rostbraten-wildrahmsauce/>