

Wild Sauce „Sauce Gibier“



- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 5 - 6
- **Vorbereitungszeit:** 60m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 4m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '63', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '60m', 'servings' : '5 - 6', 'yield' : " });
```

Egal welches Wildbret, neben der perfekten Zubereitung des Fleisches ist das Wichtigste **eine schmackhafte, aromatische Wild Sauce!** In der Königsdisziplin Saucen, bei der es auf Hingabe, natürliche Zutaten und Geduld ankommt, hat die Wild Sauce einen besonderen Stellenwert. Das liegt vor allem in der Besonderheit der Gewürze, die alle gut miteinander harmonieren, wenn alles gut läuft.

Unser Chefkoch Fritz Grundmann rät hierbei eindringlich, auf Convenience-Produkte zu verzichten. Diese verfälschen bloß den Geschmack und haben nichts mit natürlichen Zutaten wie sie Mutter Natur in Fülle besitzt, gemeinsam. Bei der richtigen Gewürz- und Zutatenmischung merkt man erst, wie intensiv ein **natürlicher Geschmack** sein kann und wie vollkommen die Aromen in der Sauce. Die **Sauce Gibier** ist eine der **braunen Grundsauce** der französischen Küche, auch als Suppen-Klassiker bekannt.

Neben dem hier angeführten Rezept ist es auch möglich, die Sauce zu **verfeinern** und abzuwandeln. Hierfür empfiehlt unser Küchenchef beispielsweise Sherry, Madeira, Portwein, Pfeffer, Preiselbeeren, Pflaumenmus, Sahne oder saure Sahne, Pilze und Schokolade.

Zutaten

- 1 kg Wildknochen: Sehnen, Abschnitte, vom Reh, Hirsch oder Damwild
- 1 l brauner Wildfond
- 250 g Röstgemüse grob gewürfelt, aus: Knollensellerie, Möhren, Zwiebeln, Porrée 1 guter Tl Tomatenmark
- 1 - 2 weiche Tomaten, falls vorhanden
- 3 El Pflanzenöl
- 2 El Preiselbeeren oder Johannisbeergelee
- 250 ml trockener Rotwein
- 100 ml Portwein
- 10 gedrückte Pfefferkörner
- 4 - 5 gedrückte Wacholderbeeren
- 1 Zweig frischer Thymian
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Wildknochen so klein wie möglich hacken, auch die einzelnen Wirbel trennen. Die Wildknochen, Sehnen und Abschnitte in einem Bräter mit heißem Pflanzenöl anbraten und mit dem Röstgemüse auf das flache Backblech geben. Bei 200 ° C etwa 1 Stunde kräftig anrösten, zurück in den Bräter.

Schritt2

Das Tomatenmark und die Gewürze zufügen und mit angehen lassen. Mit den Weinen aufgießen und fast völlig reduzieren lassen. Den Wildfond zugeben und mit Wasser bedecken, etwa 2 - 3 Stunden am Herdrand leise „simmern“ lassen. Nicht sprudelnd kochen, hin und wieder abschäumen. Danach durch ein Küchentuch oder feines Küchensieb passieren.

Schritt3

Alles auf 400 ml einkochen lassen und man hat eine gute Basis für die verschiedensten Varianten.

Wild Sauce „Sauce Gibier“: GekonntGekocht Wild Saucen für jeden Geschmack und Anlass

Mit der Wild Sauce „Sauce Gibier“ lernen Sie eine **klassische Grundrezeptur der französischen Küche** kennen. Das bietet eine tolle Grundlage in puncto Wild Saucen. Zwar nimmt die Zubereitung ein wenig mehr Zeit in Anspruch, doch der Aufwand lohnt sich. Bei einer großen Menge können Sie einen Teil der Sauce auch wunderbar einwecken und einfrieren. So haben Sie immer die Sauce bereit, auch wenn Sie spontan Gäste erwarten und gerne Wild zubereiten möchten.

Im GekonntGekocht Wild-Gerichte-Fundus finden Sie zahlreiche tolle Gerichte, in denen Sie auch die passenden Saucen-Rezepte finden. Hierunter verstecken sich neben der leckeren Sauce Gibier auch weitere, exquisite Saucen Rezepte. Wie wäre es beispielsweise mit einer raffinierten Wacholder-Rahm-Sauce? Diese ausgesprochen leckere Sauce passt zu vielen Wildbret-Gerichten: Zu kurz gebratenen Wildsteaks, Medaillons, Filet oder Schnitzel von **Reh, Hirsch, Wildschwein**, aber auch **Wildgeflügel**.

Für diejenigen, die etwas Extravagantes suchen, haben wir ein modernes Wild-Schokoladen-Saucen-Rezept. Besonders lecker zu Reh und Hirsch und ein wunderbares Geschmackserlebnis. Natürlich finden Sie bei uns auch klassische Saucen-Rezepte wie etwa eine saisonale Steinpilz-Rahmsauce oder eine Pflaumensauce mit gerösteten Zwiebeln.

Rezeptart: Braune Soßen, Soßen, Wild **Tags:** grundrezept, hausgemacht, herrlich französisch, Rotwein Sauce, stimmig, wildgericht, winterlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wild-sauce-sauce-gibier/>