



Wild - Schokoladen Sauce

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Neuzeitlich, modernes Geschmacksmerkmal, passt gut zu Reh - oder Hirsch

Zutaten

- 1 kg klein gehackte Knochen von Reh oder Hirsch, Sehnen, Parüren, Abschnitte etc.
- Röstgemüse aus: 3 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt, 1 Möhre, gewaschen, grob gewürfelt
- 50 g Knollensellerie, grob gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 2 - 3 El Pflanzenöl
- 500 ml trockener Rotwein
- 1 Tl Puderzucker
- 1 Tl Speisestärke
- 1 Rosmarinzwig, 2 Lorbeerblätter, 1 Tl schwarze Pfefferkörner,
- 1 Tl gedrückte Wacholderbeeren, 1/2 Tl Piment
- 10 g Zartbitter Schokolade

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen. Die Knochen und Parüren auf dem tiefen, gefetteten Backblech breit verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 60 min. braun rösten. Dabei hin und wieder rühren, wenden und das Röstgemüse für weitere 30 min. mit angehen lassen.

Schritt2

In einen Bratentopf den Puderzucker karamellisieren und die Knochen vom Blech dazu geben. Das Tomatenmark verrühren, etwa 1 min. mit anbraten.

Schritt3

Den Rotwein aufgießen, nahezu einkochen lassen. Mit Wasser bedecken und bei kleiner Hitze 3 Stunden offen auskochen lassen.

Schritt4

30 min. vor Ende der Kochzeit die Kräuter zufügen, zwischendurch mit einer Schaumkelle die Trübstoffe von der Oberfläche nehmen.

Schritt5

Danach durch eine feines Küchensieb, besser ein Passier - Mull -Tuch seihen, auf die benötigte Menge für 5 - 6 Personen einkochen.

Schritt6

Die Speisestärke mit etwas Rotwein anrühren, einlaufen lassen, nachschmecken. Kurz vor dem Servieren die Schokolade zerfallen lassen, mir schmeckt dazu noch 1 Tl Johannisbeer Gelée.

Schritt7

Rezeptart: Braune Soßen, Hirsch, Reh, Wild **Tags:** geschmackserlebnis

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