Rezept des Monats

Wild im Weck-(Glas)

WILD REBELLEN
JAGD | NATUR | GENUSS LandesJagdVerband Baden-Württemberg EV

Rezept von WildRebell Tizian Reinwald

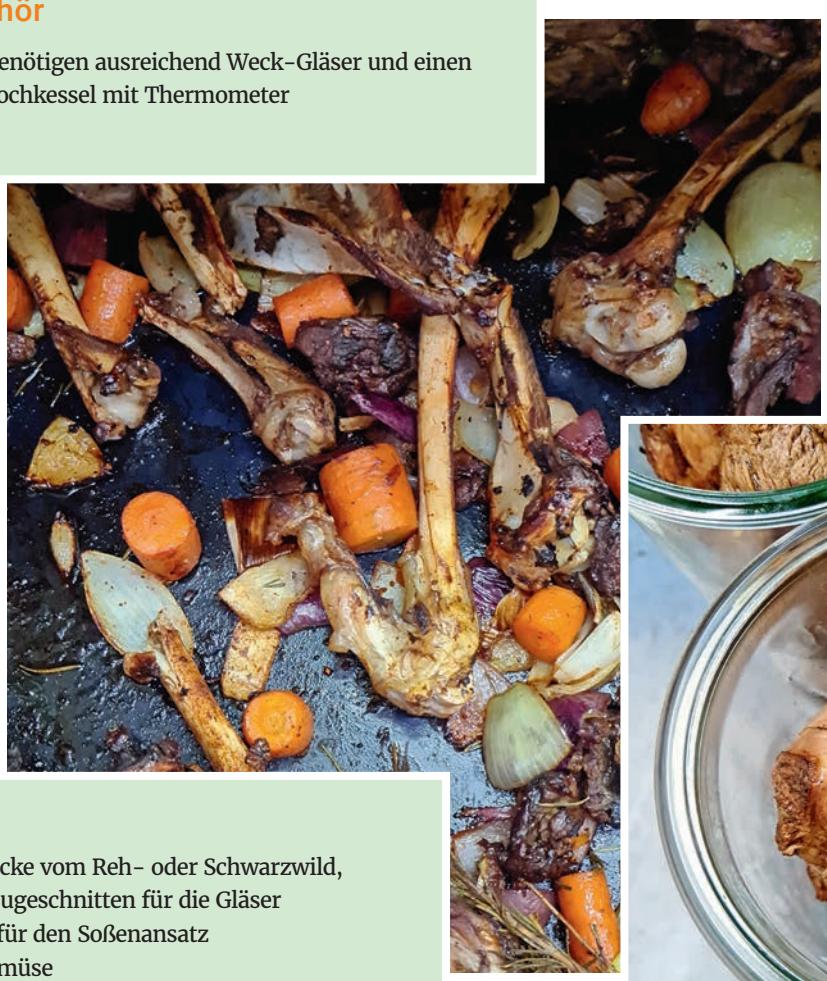
Prosit Neujahr!

Ein neues Jahr hat begonnen und die Feiertage, an denen wir mit den tollsten Wildgerichten und anderen Leckereien ausreichend genossen gemacht wurden, liegen hinter uns. Doch auch im Januar wird weiterhin frisches Wildbret vom Reh- und Schwarzwild anfallen und wir wollen Ihnen zeigen, wie Sie dieses schmackhaft haltbar machen können. Die Gläser eignen sich übrigens hervorragend als Geschenk oder Mitbringsel.

Samuel Golter (LJV)

Zubehör

- Sie benötigen ausreichend Weck-Gläser und einen Einkochkessel mit Thermometer



Fotos: LJV/Samuel Golter

Zutaten

- Bratenstücke vom Reh- oder Schwarzwild, passend zugeschnitten für die Gläser
- Knochen für den Soßenansatz
- Wurzelgemüse
- Rotwein und Brühe
- einen Zweig Rosmarin und Thymian
- Gewürze, zum Beispiel das WildRebellen Gewürz, und Salz

Zubereitung

- Gläser, Gummiringe und Deckel abkochen (sterilisieren).
- Knochen und Wurzelgemüse in einem ausreichend großen Bräter scharf anbraten und in den gut vorgeheizten Backofen (mind. 200 °C) geben und rösten.
- Wenn die Knochen ausreichend Röstaromen abgeben, mit Rotwein und Brühe ablöschen, Hitze reduzieren, Rosmarin und Thymian hinzugeben und nochmal für ca. 30 Minuten köcheln lassen.
- Soßenfond abseihen und in einem Topf weiter reduzieren, abschmecken und beiseitestellen.
- Bratenstücke salzen, scharf von allen Seiten anbraten, etwas ziehen lassen und in die sterilisierten Gläser geben.
- Die Gläser mit der Wildsoße auffüllen (ein, zwei Zentimeter Platz lassen), mit Gummi und Deckel verschließen.
- Die befüllten Gläser nun in den Einkochkessel stellen und mit Wasser auffüllen. Die Gläser müssen ausreichend von Wasser bedeckt sein!
- Kessel anheizen und ab dem Erreichen der 100 °C für ca. 3 Stunden einkochen. Die Temperatur und der Füllstand des Kessels müssen oft kontrolliert werden.
- Nach Erreichen der gewünschten Garzeit das Wasser ablassen und die Gläser im Kessel abkühlen lassen.
- Nun können die Gläser gereinigt und auf Dichtigkeit überprüft werden. In den Gläsern herrscht ein Vakuum und der Deckel muss satt aufsitzen.

Guten Appetit!

Für den spontanen Hunger auf einen saftigen Wildbraten das Glas öffnen (wenn es zischt, war das Einkochen erfolgreich), die Bratenstücke in Scheiben schneiden und in der Soße erwärmen.

Bitte beachten: Durch diese Methode erhalten Sie keine Dauerkonserve. Das heißt, die Gläser sollten idealerweise gekühlt aufbewahrt und nach maximal 3 Wochen aufgebraucht werden. Für eine längere oder dauerhafte Haltbarkeit müssen mindestens 120°C erreicht werden. Dies ist nur unter Druck möglich.

Samuel Golter (LJV)