



## Sauerbraten von der Wildkeule

### Zutaten (für 4–6 Personen)

- 1–1,5 kg ausgelöste Wildkeule vom Hirsch, Reh oder Schwein
- 2 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Wacholderblätter
- 1 Gewürznelke
- 1 TL Pimentkörner
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 L kräftiger Rotwein
- 1/8 L Weinessig
- 1–2 Möhren
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz

### Zubereitung

Die Keule abspülen und trocken tupfen. In eine passende Porzellan- oder Glasschüssel legen. Eine Zwiebel in feine Ringe schneiden. Lorbeer, Nelke, Wacholder, Piment- und Pfefferkörner im Mörser zerkleinern und mit den Zwiebelringen zum Fleisch geben.

Fleisch mit Rotwein und Essig übergießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 2 bis 3 Tage kühl stellen und ziehen lassen, dabei mehrfach wenden. Eine Zwiebel schälen und in grobe Ringe schneiden. Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben und in einem Schmortopf in heißem Butterschmalz rundum kräftig anbraten.

Zwiebelringe und grob geschnittene Möhren zugeben und kurz mitbraten. Dann mit so viel Marinade ablöschen, dass die Flüssigkeit im Topf ca. 1 bis 2 cm hoch steht.

Sauerbraten bei schwacher Hitze ca. 2 Std. zugedeckt schmoren lassen. Immer wieder mit etwas Marinade ablöschen, sodass stets genug Flüssigkeit im Topf ist.

Mit einer Gabel leicht in den Braten stechen. Lässt sie sich sanft wieder herausziehen, ist der Braten fertig.



### Wildkochbuch Rheinland-Pfalz

Wie das Land so die Küche! Die besten Wildrezepte aus Rheinland Pfalz sind in diesem Kochbuch vereint. Vom Rhein bis an die französische Grenze ist die Küche reich an verschiedenen Einflüssen, mal kultureller, mal geografischer Natur. All dies prägt die Menschen und ihre Gewohnheiten, die man am besten beim Essen kennenlernt. Hardcover, 128 Seiten, Format: 21 x 20 cm. Best.Nr.: NN1346. Preis: € 14,95. Erhältlich über JANA Jagd + Natur: Tel.: 05661.9262-0

## Weinempfehlung zum Sauerbraten von der Wildkeule

Der Rotwein, der idealerweise für einen Wild-Sauerbraten ausgewählt wird, sollte eine schöne Harmonie mit dem Essig bilden. D.h., dass er nicht zu viele Gerbstoffe und Tannine enthalten darf, da sonst der Geschmack bitter wird. Ein Rotwein, der eine schöne Mundfülle hat und hervorragend mit den Gewürzen und der Essigmarinade „korrespondiert“, ist der rheinhessische **Regent Rotwein** aus dem Traumjahrgang 2015. Diese noch relativ junge Rotwein-Rebsorte beinhaltet alle angenehmen Weinaromen, die uns auch von mediterranen Weinen bekannt sind. Besonders schmackhaft ist es, wenn der Wein bereits für die Marinade benutzt wird, das schafft von vornherein eine wunderbare Symbiose, die sich beim Verzehr dann fortsetzt.

**Weingut H. L. Menger**  
Hauptstraße 12  
67575 Eich  
Tel.: 06246/298  
E-Mail: [Weingut-H.L.Menger@t-online.de](mailto:Weingut-H.L.Menger@t-online.de)  
[www.weingut-menger.de](http://www.weingut-menger.de)

