



Wildschweinmett im Glas

Fleisch

- Schulter-, Nacken- und Bauchfleisch vom Wildschwein

Tipp: Wenn das Fleisch zu mager ist, wird es mit fettem Bauchfleisch vom Hausschwein ausgeglichen!

Gewürze pro Kilo Gesamtmasse:

- 20 g Pökelsalz
- 2–4 g weißer Pfeffer, gemahlen
- 10 % Brühe oder Trinkwasser
- 100 g Aspick je Liter Brühe oder Trinkwasser

Verarbeitung:

Das Fleisch durch die 3 mm Scheibe des Fleischwolfs drehen. Dann mit den Gewürzen und der Brühe vermengen, bis eine gut bindende Masse entstanden ist. Aspick in der restlichen Brühe auflösen und mit untermengen. Anschließend wird die Masse in Gläser gefüllt, verschlossen und mindesten 2 Stunden bei 100 °C gekocht. Schmeckt sehr gut auf Graubrot!

Wildwurst & Wildschinken

Das Praxisbuch zur Herstellung von Wurst und Schinken vom selbst erlegten Wildbret! Dieses Buch gibt Ihnen die Informationen, die Sie für das Würsten zu Hause brauchen. Wie ein gutes Kochbuch zeigt es in kurzen, kompetenten Anleitungen, wie mit den in der Haushaltsküche vorhandenen Mitteln leckere Schinken und Würste hergestellt werden können. Richtig räuchern und wursten ist kein Hexenwerk! 6. Aufl., Hardcover, 96 Seiten, zahlr. Abb., Format: 21 x 20 cm. Best.Nr.: NN1157. Preis: € 14,95



Nicolas Larento – foitola.com

Weinempfehlung zum Wildschweinmett im Glas

Haben Sie schon einmal den Begriff „Nouveau“ oder „Primeur“ gehört, wenn die Rede vom Wein war? Vor vielen Jahrzehnten entdeckte man, dass diese sehr jugendlichen Weine aus dem gleichen Jahrgang, die direkt von der Weinpresse auf die Flaschen gefüllt werden, ihren ganz besonderen, frischen Reiz haben. Sie geben dem Weinge- nießer einen ersten Eindruck vom aktuellen Weinjahrgang. Aber nicht nur im Beaujo- lais-Gebiet wird diese Sitte gepflegt. Das Weingut H. L. Menger aus Eich in Rhein- hessen füllt seit 1985 direkt von der Kelter einen trockenen **Dornfelder Rotwein** mit dem Namen „**Jungfuchs**“ ab. Er passt nicht nur zu Wildschweinmett, sondern auch wunderbar zur Martinsgans und zu Lebkuchen in der Adventszeit.



Weingut H. L. Menger
Hauptstraße 12
67575 Eich
Tel.: 06246/298
E-Mail: Weingut-H.L.Menger@
t-online.de
www.weingut-menger.de