REZEPT 14 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

14

WilderBraten

Nuss oder Bürgermeisterstück, rosa aus dem Ofen

REHWILD · ROTWILD

JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

REZEPT 14 · NUSS ODER BÜRGERMEISTERSTÜCK, ROSA AUS DEM OFEN

WilderBraten

Für **4 Personen** Dauer **ca. 90 Minuten**

JagdGenuss.de

Zubereitung

1. Den küchenfertigen Braten eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, trocken tupfen, rundum salzen und pfeffern.
2. Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Bratenthermometer bereitlegen – bei diesem Rezept entscheidet die Kerntemperatur, nicht die Uhr.
3. Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne stark erhitzen und den Braten von allen Seiten 6 bis 8 Minuten kräftig anbraten.
4. Rosmarin, Knoblauch und Butter zugeben und den Braten eine Minute mit der schäumenden Butter übergießen.
5. Pfanne in den Ofen schieben und den Braten auf 56 °C Kerntemperatur ziehen lassen – je nach Dicke 40 bis 60 Minuten. Für durch gegart 65 °C.
6. Herausnehmen, in Alufolie schlagen und 10 Minuten ruhen lassen. Quer zur Faser in Scheiben schneiden und mit WildeSauce anrichten.

> *Den Bratensatz in der Pfanne mit etwas Fond lösen – das ist die beste Basis für die WildeSauce.*

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von JagdGenuss.de

Zutaten

FÜR DEN BRATEN

1 kg	Nuss oder Bürgermeisterstück vom Reh oder Hirsch
	Salz, Pfeffer
2 EL	Butterschmalz
2	Zweige Rosmarin
2	Knoblauchzehen, angedrückt
30 g	Butter

DAZU

WildeSauce (Rezept 8), Spätzle, Rotkraut

JagdGenuss.de
Rothenburger Straße 10
91593 Burgbernheim

Telefon 09843 98 06 900
info@JagdGenuss.de
www.JagdGenuss.de

Öffnungszeiten
Freitag 11 bis 18 Uhr
und nach Vereinbarung

INSTAGRAM FACEBOOK