

3

WildeZipfel

fränkische Spezialität mit fränkischem Wild



instagram



facebook



JagdGenuss.de

Zubereitung

Die Fleischbrühe aufkochen lassen, Essig, Wein und sämtliche Gewürze dazu geben.

Die Zwiebeln halbieren, in dünne Scheiben schneiden, dazu geben und alles ca. 15 Minuten sieden lassen.

Nun die WildenZipfel in den Sud legen und 10 Minuten im schwach siedenden Sud ziehen lassen.

Pro Portion 3-4 WildeZipfel in tiefe Teller geben und etwas von dem Sud samt Zwiebeln darüber schöpfen.

Dazu passen Butter und frisches Bauernbrot.

Guten Appetit wünscht
Ihnen Ihr Team von
JagdGenuss.de

Zutatenliste

6	Wildschwein- Reh- oder Bratwürste vom Hirsch	200 ml	Weißwein, am besten fränkischen Silvaner
1Liter	Fleischbrühe	30 gr.	Zucker
100ml	Essig, z.B. Weinessig	1 TL	Pfeffer, schwarz
6	Wacholderbeeren	4 Stück	Zwiebeln, mittelgroß
3	Lorbeerblätter		

JagdGenuss.de

Rothenburger Straße 10
91593 Burgbernheim

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

Öffnungszeiten

Freitag von 11 Uhr bis 18 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung