

Zubereitung Wildgeschnetzeltes an Hagebuttensauce



60 g Wildfleisch
1 Becher Buttermilch / Butterschmalz
Salz und Pfeffer
Cayennepfeffer
2 Scharlotten in feine Würfel
200 ml Rotwein
300 ml Wildfond oder Rinderfond Stärkemehl angerührt
2 Esslöffel Hagebuttenmus
1/2 Becher Sauerrahm

Wild 1 Tag in Buttermilch einlegen. Am nächsten Tag das Fleisch trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. In Butterschmalz ringsum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warm stellen. Scharlotten schälen und in feine Würfel schneiden. Im Bratfett andünsten. Fleisch, Wein und Fond hinzufügen und 15 Min. bei kleiner Temperatur schmoren. Mit dem Stärkemehl binden. Mit Hagebuttenmus und Sahne verfeinern. Gut abschmecken