

Rezept

Rotwein-Wildsauce

Ein Rezept von Rotwein-Wildsauce, am 19.12.2025

Zutaten

1 kg	fleischige Wildknochen (beim Händler vorbestellen und klein hacken lassen)	150 g	Zwiebeln
1 Stück	Knollensellerie (ca. 150 g)	1	Möhre (ca. 80 g)
2 EL	Tomatenmark	2 EL	Öl
1 EL	Mehl (Type 405)	1/2 l	kräftiger Rotwein, z. B. Cabernet Sauvignon
1 TL	schwarze Pfefferkörner	1,6 l	Wildfond
2 TL	Wildgewürz, gemahlen	3 TL	grob zerstoßene Wacholderbeeren
2-3	Zweige Thymian	2	Lorbeerblätter
2 EL	Johannisbeergelee	50 g	Sahne
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen		Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 800 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1500 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Knochen auf dem Backblech verteilen und im Backofen in 30 Min. goldbraun rösten, dabei mehrmals wenden bzw. vom Blech lösen.
2. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in 1 cm große Würfel schneiden. Möhre und Sellerie waschen, putzen, schälen und klein schneiden.
3. Das Öl in einem großen Topf (28 cm Ø) erhitzen, die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. rösten. Möhren und Sellerie dazugeben und weitere 5 Min. rösten. Die Knochen aus dem Ofen nehmen und zum Gemüse geben. Das Tomatenmark einrühren und weitere 5 Min. unter ständigem Rühren rösten.
4. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen. Alles mit Mehl bestäuben, noch zweimal mit etwas Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Restlichen Rotwein dazugießen, mit Wildfond aufgießen und die Sauce aufkochen lassen.
5. Die Sauce offen bei kleiner Hitze ca. 2 Std. eher ziehen als köcheln lassen.
6. Pfefferkörner, 2 TL Wacholder, Wildgewürz und Lorbeerblätter dazugeben und noch 1 Std. köcheln lassen.

7. Den Thymian waschen und trocken schütteln.

8. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, in einen kleinen Stieltopf geben und aufkochen lassen. Sahne, Johannisbeergelee, Thymian und restliche Wacholderbeeren dazugeben und die Sauce bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. sämig einkochen lassen. Die Sauce nochmals durch ein Sieb streichen und erst jetzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.