

Rezept

Wildsauce

Ein Rezept von Wildsauce, am 28.04.2024

Zutaten

25 g Butter	je 1 große Möhre und Petersilienwurzel
3 Frühlingszwiebeln	300 g Wildfleisch
6 weiße Pfefferkörner	6 Wacholderbeeren
1 EL Thymianblättchen	1 TL Salz
4 Eiweiß	4 zerstoßene Eiswürfel
1,3 l Wildfond	1 1/2 EL Speisestärke

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel

Zubereitung

1. Butter würfeln und tiefkühlen. Gemüse waschen, putzen, bei Bedarf schälen und grob würfeln. Fleisch grob würfeln, mit Gemüse, Pfeffer und Wacholderbeeren portionsweise im Blitzhacker zerkleinern. Fleisch, Thymian, Salz, Eiweiße und Eis in einem Topf mischen. Fond dazugießen, zum Kochen bringen, dabei am Topfboden rühren, damit das Eiweiß nicht ansetzt. Offen bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln. Brühe durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, erhitzen. Stärke mit einem Schuss kaltem Wasser anrühren, in die kochende Flüssigkeit geben und 2-3 Min. einkochen, bis die Sauce bindet, vom Herd nehmen. Butterwürfel unterrühren.