

## **Wildbrühe**

### Rezept für 10 Personen

- \*2 kg Knochen vom Wild, klein gesägt
- \*2 Zwiebeln
- \*2 Knoblauchzehen
- \*1 kl. St. Sellerie
- \*1 Lauchstange
- \*1 EL Wacholderbeeren
- \*1 TL Pimentkörner
- \*1 TL Pfefferkörner
- \*2 Lorbeerblätter
- \*1 Messerspitze Kardamon
- \*1 Messerspitze Muskatblüte und gemahlener Kümmel
- \*1 kleine Zimtstange
- \*Salz
- \*Butterschmalz zum Anbraten.
- \*1 L. Rotwein
- \*3 Becher süße Sahne
- \*1 guten Schluck Cherry

### Zubereitung

Butterschmalz in einem großen, breiten Topf erhitzen.

Knochen anbräunen und wieder herausnehmen.

Dann das kleingeschnittene Gemüse im Fett anbraten.

Die Gewürze, außer Salz, dazugeben und anschwitzen.

Knochen dazugeben, mit Wasser und Wein füllen, bis alles bedeckt ist.

Ca.4-6 L. Wasser und 2-3 EL Salz bei großer Hitze zum kochen bringen.

Nur einmal aufkochen und dann bei kleiner Hitze

3-4 Std. köcheln lassen.

Über Nacht abkühlen, Fettschicht entfernen und die Brühe durch ein Haarsieb geben.

Brühe nun nach Belieben mit Mehl binden und mit Sahne und Cherry abschmecken.

Je nach Geschmack das Wildfleisch von den Knochen lösen und der Brühe zugeben.

Anrichten und fertig!