

# Köstliches Wild

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig Herbst    Für: 4 Personen



**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

## Zutaten

500 G	Wildfleisch (zB Filet, Schnitzel - je nach Belieben)
	Salz
	gemahlener Pfeffer
1 EL	Butter
2 EL	Mehl
1	Zwiebel
125 ML	Rotwein
5	schwarze Pfefferkörner
5	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter
1 EL	Thymian
1 EL	Preiselbeermarmelade

## Zubereitung

1. Wildfleisch salzen, pfeffern und in Öl scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebel würfelig schneiden und in der gleichen Pfanne mit Butter anrösten, mit etwas Mehl stauben, mit 1/8 l Rotwein löschen und mit ca. 1/2 l Suppe aufgießen.
3. Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Thymian und 1 EL Preiselbeermarmelade dazugeben und aufkochen lassen. Wildfleisch hineinlegen und je nach verwendetem Teil köcheln lassen.

**Lieblingsgericht von Familie Aigner**