



BERSTECHEER

Wildfond

Zutaten

1 1/2 kg Wild - Knochen, klein
gesägt
5 cl Öl (Erdnussöl)
80 g Karotten, gewürfelt
60 g Staudensellerie, gewürfelt
120 g Zwiebeln mit Schale
40 g Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
15 Pfeffer - Körner, schwarze
5 Körner Piment
2 Knoblauch, zerdrückte
10 Wacholderbeeren, angedrückt
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1/2 Liter Rotwein, trocken
2 Liter Wasser



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. Die Knochen in Öl kräftig anbraten, das Fett abschütten, das Gemüse zufügen und rösten. Das Tomatenmark zugeben und kräftig unterrühren. Erkalten lassen. Mit Wasser auffüllen. Für 2 1/2 Stunden sanft köcheln lassen und den aufsteigenden Schaum öfter abschäumen. Erst durch ein feines Sieb, dann durch ein Tuch passieren. Erkalten lassen und das Fett abheben.

Gutes Gelingen. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de