

# Wildschwein – oder Rehbraten

Ofenmeister



leicht, schnell & einfach

*by Britta*

**Britta Tegtmeier**

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

1,5 -2 kg Wildschwein- oder Rehbraten aus der Keule  
1 TL Wildgewürz  
1 Bund frisches Suppengrün  
1 Zwiebel  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Senf  
1 Glas Wildfond  
1 EL gekörnte Brühe  
250 ml Rotwein  
3 EL Essig  
1TL Paprika edelsüß  
Salz & Pfeffer aus der Mühle

## **Für die Soße**

1 EL Mehl in warmem Wasser auflösen  
0,5 Becher süße Sahne  
Champignons (nach Belieben) 1,5 -2 kg Wild

Den Braten mit dem Wildgewürz einreiben. Das Suppengrün waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und achteln.

Alles zusammen roh in den Ofenmeister legen.

Tomatenmark, Senf, Wildfond, Brühe, 500 ml Wasser, Rotwein, Essig und Paprikagewürz zugeben / angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In den kalten Backofen auf die unterste Schiene schieben, bei 230 Grad Ober- und Unterhitze. Der Braten ist nach ca. 2 -2,5 Stunden fertig und butterzart.

Jetzt die Soße durch ein Sieb abseihen, in der Edelstahl-Antihaftpfanne kurz aufkochen, abschmecken und mit dem aufgelösten Mehl eindicken. Zum Schluss mit der Sahne die Soße verfeinern.

**Guten Appetit**