

Zutaten für 6 Personen

pro Person etwa 300-400g Fleisch (Rehrücken, Hirsch oder Wildschwein, ausgelöst und parriert; Knochen aufbewahren)

Salz und schwarzer Pfeffer

2 TL Kreuzkümmel

3 EL Honig

2 TL Knoblauch, fein gehackt

2 TL Thymianblättchen

Wurstgarn

Vakuumierbeutel und Gerät dazu

Aus den Wildrücken etwa 30cm lange und 4-5cm dicke Stränge schneiden. Aus den Gewürzen eine Marinade zubereiten. Immer drei Stränge an einem Ende mit Wurstgarn zubinden und dann zu einem Zopf flechten. Mit Marinade bestreichen, nebeneinander in die Vakuumierbeutel legen und verschweißen. Im Wasserbad bei ca. 50°C 2-3 Stunden ziehen lassen. Anschließend aus dem Beutel nehmen und in gebräunter Butter rundherum goldbraun anbraten und heiß servieren.

Bierzwiebeln

500g rosa Schalotten

300ml dunkles Bier

1 EL Waldhonig

2 EL dunkler Balsamessig

Salz und Pfeffer

Olivenöl zum Dünsten

Die Zwiebeln in Olivenöl etwas anbräunen lassen, mit dem Bier ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken. In etwas 30-40 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Nochmals abschmecken und mit dem Fleisch servieren.