

Wildpfeffer "Burgunderart"



Zutaten

Beize

- 1 Stück Zwiebel, und 1 Rüebli
- 1 Stück Lorbeerblatt, und 2 Nelken
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 1.5 l Rotwein, kräftig
- 1 dl Rotweinessig
- 6 Stück Wacholderbeeren
- 1 Teelöffel Pfefferkörner, schwarz
- 2 Stück Thymianzweige
- 1 Stück Tannenzweig, klein
- 1.5 kg Wildragout

zum Fertigstellen

- 200 g Champignons
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 50 g Speckwürfelchen
- Pfeffer, schwarz, Salz
- 5 dl Rotwein, kräftig
- 1 Würfel Bouillon
- 1 Esslöffel Butter, weich
- 1 Esslöffel Mehl
- 1 dl Rahm

Zubereitung

Für 4 -5 Personen

1. Rüebli schälen und in Stängelchen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und mit Lorbeerblatt sowie Nelken bestecken. Knoblauch schälen und vierteln. Alles mit Wein, Essig, zerdrückten Wacholderbeeren und Pfefferkörnern, Thymian und Tannenzweiglein aufkochen, dann abkühlen lassen. Fleisch mit Beize übergiessen und zugedeckt an einem kühlen Ort 4-5 Tage stehen lassen; dabei die Fleischstücke jeden Tag wenden.

2. Champignons rüsten und halbieren oder vierteln.

3. Das Fleisch aus der Beize heben und mit Küchenpapier trockentupfen. Beize absieben und beiseite stellen.

4. In einem Bräter den Speck in der heissen Bratbutter knusprig braten. Herausnehmen. Das Fleisch salzen und pfeffern und im Speckfett in 3-4 Portionen kräftig anbraten. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen.

5. Champignons im Bratensatz kurz dünsten. Fleisch und Speck beifügen, mit Wein ablöschen und so viel Beize sowie den Bouillonwürfel dazugeben, dass das Fleisch knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Wildpfeffer zugedeckt auf kleinem Feuer während 60-90 Minuten, je nach Qualität und Grösse der Fleischwürfel, weich schmoren.

6. Butter und Mehl verkneten und am Schluss mit dem Rahm flockenweise in die Sauce geben, um sie leicht zu binden.