

Zutaten

- 1 kg Wildknochen
- 500 ml Brühe
- 2 TL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- Wacholderbeeren, Lorbeer, weiße Pfefferkörner, Piment
- 1 EL Stärke mit Rotwein angerührt
- Salz und Pfeffer

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Wildjus

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Wildjus. Perfekt für herbstliche Gerichte! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. insgesamt 250 g Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch)
2. Die Knochen klein hacken und in einem großen Topf kräftig anrösten. Das Gemüse schälen, würfeln, hinzugeben und dunkel anbraten.
3. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls anrösten.
4. Mit dem Rotwein nach und nach ablöschen, anschließend die Brühe aufgießen. Gewürze und Preiselbeeren hinzugeben und für 3 Stunden leicht köcheln lassen.
5. Anschließend passieren und auf ein Drittel einkochen lassen. Mit etwas angerührter Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.