

Wildfond

Öl in einem Bräter erhitzen. Wildknochen(nicht zu große) und Fleischreste im Öl kräftig anbraten; würzen mit Salz, Pfeffer, Lorbeer, Nelken, Wacholderbeeren, Thymian, gewürfeltes Gemüse - Möhren, Sellerie, Lauch, Knoblauch, Zwiebeln - und Tomatenmark hinzugeben und weitere 5-10 min mitbraten. Das Ganze mit Rotwein ablöschen, den Bratansatz am Boden lösen, weitere Flüssigkeit zugeben (Wein/Wasser) und nun alles einige Stunden köcheln lassen und reduzieren. Zum Schluss durch ein Sieb oder ein Leinentuch geben und heiß in Gläser füllen.