

Damwildbraten

Der unwiderstehlich zarte Braten lässt sich unkompliziert herstellen und ist geschmacklich ein Gedicht! Durch die aromatische Sauce aus vielerlei Gewürzen und Wildpreiselbeeren, erhält der Braten eine besonders schmackhafte Note!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 6 Personen

2kg Damwildfleisch (Schulter, Schlegel oder Rollbraten), gerne auch 2 x 1kg, siehe Bild unten

1,5L Buttermilch (ggf. laktosefrei)

2 EL Butterschmalz

2 Möhren, geschält und in kleine Stücke geschnitten

1/4 Sellerieknolle, geputzt und klein geschnitten

3 Zwiebeln, geschält und geviertelt

1 Knoblauchzehe, geschält und geviertelt

2 EL Tomatenmark

250ml Rotwein

500ml Brühe

8 Wacholderbeeren

je 1/2 TL Piment, Rosmarin, Thymian, Zimt

4 Lorbeerblätter

1,5 – 2 EL Mais- oder Reisstärke

2 EL Wildpreiselbeeren aus dem Glas

Wer mag: 100ml Sahne (ggf. laktosefrei) (Der Braten auf den Bildern ist ohne Sahne zubereitet)

1. Am Vortag das Fleisch in Buttermilch einlegen.
2. Am nächsten Tag das Fleisch aus der Buttermilch nehmen und abwaschen.
3. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Möhre, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch zugeben und gut anbraten, sodass Röstaromen entstehen. Dann das Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Anschließend mit Rotwein und Brühe ablöschen und Wacholderbeeren, sämtliche Gewürze und Lorbeerblätter zugeben.
4. Das Fleisch in einen Bräter einlegen und das Gemüse-Rotwein-Gemisch komplett zugeben. Mit einem Deckel verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 3,5 Stunden garen. Zwischendurch den Flüssigkeitsstand kontrollieren und bei Bedarf etwas Rotwein oder Brühe zugeben. Wird alles nach Rezept gemacht, so ist das Zugeben von weiterer Flüssigkeit jedoch nicht nötig.
5. Nach der Garzeit das Fleisch herausnehmen, evtl. vom Knochen lösen, aufschneiden und auf eine vorgewärmte Servierplatte oder eine Pfanne legen.
6. Für die Soße alles durch ein Sieb streichen. Stärke mit wenig kaltem Wasser anrühren, zur Soße geben und unter rühren einmal aufkochen lassen. Wildpreiselbeeren einrühren, nicht mehr kochen lassen. Wer mag, kann 100ml Sahne zur Soße geben, so entsteht eine feine Wildrahmsoße.
7. Soße über das Fleisch geben und servieren. Auf Wunsch mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Milchfrei – Tipp: Butterschmalz durch Speiseöl ersetzen. Sahne durch Mandel Cuisine tauschen.

Tipp: Als Beilage schmecken Semmelknödel, Kartoffelknödel, oder Spätzle köstlich. Rotkohl und Wildpreiselbeeren zum Braten reichen.

Bild 1: Links: Damwildbraten vor dem Garen. Rechts: Damwildbraten nach dem Garen



Weitere Bilder: Fertiger Damwildbraten



