

WILD-JUS HERSTELLUNG, SAUGENBASIS



Vorbereitung 30 Minuten, Kochzeit 4-6 Stunden



Zutaten:

4 kg klein gehackte Wildknochen und Parüren (Abschnitte) von Hirsch und Reh, 4 Möhren, 2 Lauchstangen, 1/2 Sellerieknolle, 5 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 1 Dose 400 Gramm Tomatenmark (doppelt konzentriert), Olivenöl, 0,75 L Rotwein.



Zubereitung:

1. Wildknochen und Parüren von Hirsch und Reh zerkleinern und im Ofen braun rösten.
2. Wurzelgemüse wird in einem großen Topf mit Olivenöl käftig angebraten. Dann wird doppelt konzentriertes Tomatenmark eingerührt und kurz weitergebraten. Bevor das Tomatenmark ansetzt, wird alles mit Rotwein abgelöscht. Der Alkohol im Rotwein sollte verkocht werden.
3. Die gerösteten Knochen werden vom ausgetretenen Fett getrennt und dazu gegeben. Der Topf wird dann bis zum Rand mit Wasser gefüllt und köchelt für 4 - 6 Stunden. Zwischendurch muss mit der Schaumkelle der sich oben sammelnde Eiweißschaum abgeschöpft werden.
4. Nun werden alle Knochen und vorhandene Grobteile mit der Schaumkelle entnommen und entsorgt. Die verbliebene Sauce wird dann durch ein feines Passiersieb gedrückt.
5. Anschließend wird mit Gewürzen, Pfeffer, Salz und z.B. Majoranpulver abgeschmeckt. Das fertige Wild-Jus kann nun heiß in kleine Gläser abgefüllt werden und ist gekühlt bis zu 4 Wochen haltbar.