



WILDFLEISCH MIT NIEDERTEMPERATUR-GAREN MIT 80°

Es eignet sich jede Wildart zum Garen mit 80°, die Temperatur darf höchstens 90° erreichen aber nicht mehr, da sonst das Eiweiß im Fleisch verkocht.

Die Gardauer richtet sich nach Gewicht und Dicke der Fleischstücke.



Zubereitung:

Die Bratenstücke, Fleischstücke wie gewohnt würzen und marinieren, dann mit wenig Öl oder Fett scharf von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch danach salzen und auf ein Blech oder feuerfeste Form legen und in den auf 80° vorgewärmten Ofen schieben.



Garzeiten:

Rückenlachs vom Wildschwein und Hirsch 4 cm dick, 2-3 Stunden,
Bratenstück aus der Keule 6 cm dick, 3-4 Stunden,
Keule und Nuss je nach Gewicht 5-6 Stunden.

Die Garzeiten richten sich auch danach, wie rosa das Fleisch innen sein soll, beim ersten mal empfehle ich vor Garende zur Überprüfung einen Anschnitt vorzunehmen.

