



Fotos: Samuel Golter

# SIEDFLEISCH

## vom Hirsch

VON WILDREBELL SAMUEL GOLTER

Wild tatsächlich zu kochen, also in heißem, siedendem Wasser oder Brühe zu garen ist eher nicht so geläufig. Im Grunde kann man viele Teilstücke für Siedfleisch verwenden. Im Rezept nachfolgend handelte es sich um Teile der Unterschale, der Nuss und der Schulter. Die Sehnen und Bindehäute entwickeln sich beim langsamen Garen bei Niedrigtemperatur zu einer schön "schlonzigen", geleeartigen Konsistenz. Das ist saftig und schmeckt super lecker! Magere Stücke, ohne Sehnen gehen auch, sind aber nicht so saftig.

Serviert mit Kartoffeln und in der eigenen Brühe angerichtet, ein wahres Wohlfühlgericht für die kalten Tage.  
Viel Spaß beim Nachkochen!

## ZUTATEN

- › Wildbret, gerne etwas durchwachsen
- › Röhrenknochen vom Wild, gesägt/gespalten
- › Fleischknochen (Träger oder Rücken)
- › 2 Zwiebeln
- › 1,5 Stangen Lauch
- › ein kleiner Bund Möhren
- › 1 Sellerieknolle
- › 1 Lorbeerblatt
- › 2 Wacholderbeeren
- › 3 Kardamomkapseln
- › ein wenig frischen Rosmarin und Thymian nach Geschmack
- › Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- › Zwiebeln mit Schale vierteln, Karotten und Sellerie schälen und in gleichgroße Würfel oder Scheiben schneiden (ca. 1x1cm).
- › 1 Stange Lauch vierteln und in mundgerechte Stücke schneiden.
- › Die Knochen in kaltem Wasser ansetzen und aufkochen. Entstehenden Schaum ständig abschöpfen, um eine halbwegs klare Brühe zu erhalten.
- › Das Wildbret mit Karotten, Zwiebeln, Sellerie und den Gewürzen (außer Rosmarin und Thymian, Salz und Pfeffer) zugeben und etwa 2 Stunden abgedeckt simmern lassen. Den Lauch nach ca. 1 Stunde zugeben.
- › Das Fleisch nun entnehmen und beiseite legen
- › Die Brühe abseihen und im Topf wieder zum Sieden bringen. Karotten- und Selleriestücke aufbewahren als Suppenbeilage.
- › Siedfleisch in Scheiben oder Stücke schneiden und wieder in die Brühe geben, um es eine weitere Stunde sieden zu lassen. Rosmarin und Thymian nur eine Viertelstunde mit sieden und entnehmen.
- › Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- › Siedfleisch mit den Karotten und dem Sellerie in einer großen Schüssel, gemeinsam mit Salzkartoffeln und der Lauchgarnitur in der Brühe servieren.
- › Wohlfühlen!

