

Flüsse der Genüsse

Wildjus

Für 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 6 Stunden

Zutaten

1500g Wildknochen, 250g Röstgemüse: Sellerie, Möhren, Lauch, 1 Lorbeerblatt, 2 Stücke Nelken, 10 Wacholderbeeren, 10 Schwarze Pfefferkörner, 1 Rosmarinzweig, 5 Pimentkörner, 30g Tomatenmark, ¼ l Rotwein, ¼ l Cassisjus, 3 TL Cassisgelee, 1 EL Wildgewürz, 1/8 l Holundersaft, 1 EL Honig, 2 TL Johannisbeermarmelade, 1/16 l Sonnenblumenöl oder 125g Butter

Zubereitung

Wildknochen fein hacken, Röstgemüse in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen, Wildknochen und Gemüse darin anrösten.

Lorbeerblätter, Nelken, Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner, Rosmarin und Pimentkörner zugeben. Tomatenmark unterrühren, mitrösten – aber nicht braun werden lassen, sonst wird der Jus bitter.

Mit Rotwein ablöschen, mit Wasser auffüllen, ca. 5 Stunden leise köcheln lassen und durch ein Tuch passieren.

Mit schwarzer Johannisbeermarmelade und Wildgewürz auf ein Drittel einkochen lassen, und mit etwas Holundersaft und Honig abschmecken.

TIPPS von Christoph Pirafelner:

Nicht benötigter Wildjus kann problemlos 2 bis 3 Monate eingefroren werden.