

Grundrezept Wildgewürz

Das kann man auf Vorrat haben – es passt nicht nur zu Wild, sondern auch zu anderem dunklen Fleisch.

Zutaten für ca. 150 g:

- Je 2 EL schwarze und weiße Senfkörner
- 1 EL Pfeffer
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL Pimentkörner
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Macis (Muskatblüte)
- 2 getrocknete Chilischoten
- 2-3 Thymianzweige
- ½ TL Salz
- 1 gehäufter EL brauner Zucker

Zubereitung:

Die Gewürzkörner in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie springen und duften. Dann mit den abgeriebenen Thymianblättchen, Salz und Zucker im Mixer oder Mörser zerkleinern. In einem Schraubglas dunkel aufbewahren.

Brust oder Keule und die Frage: Wo kann ich gutes Wildfleisch kaufen?

Natürlich kann man eine Keule vom Reh oder Wildschwein im Ganzen ins Bratrohr schieben, das ergibt immer einen festlichen Braten für viele Gäste, und er muss auch beileibe nicht trocken sein, wie man ihn oft serviert bekommt – wenn man die Hitze richtig dosiert, bleibt er durch und durch saftig. Aber nicht immer hat man für so viele Gäste zu kochen, deshalb ist es praktisch, wenn man die Keule in Portionsstücke zerlegt: Oberschale, Unterschale – so erhält man magere, zarte Fleischstücke, die sich wunderbar für schnelle Gerichte eignen.

So bieten heute viele Jäger das Fleisch bereits zerlegt an, vakuumverpackt, damit es auch in der Tiefkühltruhe besser frisch bleibt. Die meisten arbeiten dafür mit befreundeten Metzger zusammen, die das Fleisch nach Wunsch herrichten. Wer auf dem Land lebt, hat es leicht, Kontakt zu finden – entweder beim Metzger nachfragen oder bei der Gemeindeverwaltung, die ja einen Überblick über die Jagdgebiete und deren Pächter/Besitzer hat. Und in Großstädten gibt es ja immer entsprechende Wildgeschäfte, auch die Lebensmittelabteilungen der Kaufhäuser und gut sortierte Supermärkte sind da oft gut bestückt.