

Rehschinken

Rehkeule auslösen, mit Pökelsalz (Metzgerei), ein zerbröseltes Lorbeerblatt und zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben, in ein passendes Gefäß legen und kühl und dunkel stellen.

Alle 2 Tage nachsehen ob noch Salz oben aufliegt, nach 8 Tagen wenden. Nach 14 Tagen die Keule heraus nehmen und 12 Stunden wässern.

Die gewässerte Keule mit Bindfaden fest wickeln und zum trocknen aufhängen.

Weiches Weißbrot (Holland) mit leicht gesalzener Butter bestreichen und mit dem Rehschinken dünn geschnitten und nicht zu trocken, belegen.

Guten Appetit

Wildkaninchen – Bratwurst

Kaninchen auslösen und abwiegen, die gleiche Menge Schweinenacken (nicht zu mager) dazu geben. Alles zusammen durch eine 6-8mm Wolfscheibe drehen. Pro kg Fleisch 15g Kochsalz und 1g weißen Pfeffer untermengen. In Schweinedarm füllen und in Portionen abdrehen.

Die Bratwurst lässt sich bis zu 6 Monate einfrieren. In der Pfanne braten oder auch grillen.

Guten Appetit

Kaninchen Rouladen

Wildkaninchen auslösen, die Einzelteile flach schneiden, mit Senf bestreichen und mit Speck belegen (fetten Speck auf der Aufschnittmaschine dünn schneiden). Etwas Schweinemett ca. 50g auflegen und zu Rouladen wickeln. Mit Hilfe eines Zahnstochers fixieren.

Die Rouladen beim Braten auf die Seite legen wo sich die Zahnstocher befinden.

Eine Zwiebel in grobe Würfel schneiden und mitbraten.

Rouladen ein paar mal wenden. Etwas Wasser angießen und mit geschlossenem Deckel garen.

Dazu Rotkohl und Salzkartoffeln.

Guten Appetit