

## Wildsauce, Kolonisch:

Bauchspeckwürfel auflösen, Zwiebel + Suppengrün sowie Wildbretpanieren und Knochen fein hacken bzw. schneiden. Alles schauf anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren Pfeffer + Salz hinzugeben. Mindestens 30-40 Min. köcheln lassen. Durch ein Haarsieb passieren. pikant abschmecken evtl. entfetten.

Immer Preiselbeeren ist langweilig. Schon mal Sauerkirschen- oder Schwarze Johannisbeer-Kammlack zum Abschmecken versucht?

## Wildgewürz - Mischung; nicht gemahlen!

1 Tütchen „Sauerkraut - Gewürzmischung“ gewz. von Ostmann oder Fuchs mit 3 Beuteln Glühwein-Fix (Teebeutel) mischen.

Nach Geschmack mit Nelke und / oder Zimt sowie Orangenschale oder Ingwer experimentieren. Gewürz in ein „Tee-Gü“ geben, mitkochen od. schmoren