

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Herbst

Für: 4 Personen

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

Gamsrücken

1 KG Gamsrücken

4 EL Wildgewürz

Salz

2-3 EL Butterschmalz

200 ML Wildfond

Schuss Rotwein

1 Thymianzweig

Wildgewürz

15 G schwarzer Pfeffer

10 G bunter Pfeffer

40 G Pimentkörner

25 G Wacholderbeeren

70 G Koriandersamen

Apfelrotkraut

Rotkraut

Apfel

2 EL Öl

2 EL Kristallzucker

0,5
STUECK Zwiebel

Essig

Salz

Nelken

Kümmel

125 ML Rotwein

125 ML Wasser

1 EL Preiselbeeren

Zubereitung

1. Den ausgelösten Gamsrücken mit Wildgewürz und Salz einwürzen.

Als Tipp probiert mein selbstgemachtes Wildgewürz zu eurem Gamsrücken.

2. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz scharf anbraten, herausnehmen, in Alufolie wickeln und im Backofen bei ca. 170 °C ca. 10-15 Minuten braten.
3. Den Bratenrückstand mit etwas Wildfond und Rotwein ablöschen und vor dem Servieren über den Gamsrücken gießen.

Sehr gut passen auch Eierschwammerl dazu.

1. Die Gewürze kurz in einer Pfanne erwärmen.
 2. Anschließend mit einer Küchenmaschine oder einem Møser zerkleinern und dann vermischen.
1. Für das Apfelrotkraut Zwiebel, geschälten Apfel und Rotkraut fein schneiden.
 2. Öl erhitzen den Zucker hell karamellisieren.
 3. Zwiebel zugeben, hell anrösten, mit Essig löschen.
 4. Rotkraut zugeben, würzen, mit Rotwein und Wasser aufgießen und weichdünsten lassen.
 5. Mit Preiselbeermarmelade abschmecken.

Kann auch mit dem Rücken anderer Wildarten gemacht werden zum Beispiel Rehrücken.