



## Grundsoße für Wild

### Zutaten:

1,5 kg Wildknochen (Sehnen und Abschnitte klein gehackt)  
50 g Fett  
250 g Röstgemüse (Lauch, Zwiebeln, Karotte, gewürfelt)  
2 EL Tomatenmark  
½ l Rotwein  
1 TL Pfefferkörner  
5 Lorbeerblätter  
3 Nelken  
10 Wacholderbeeren  
1 Zimtstange  
2 Thymianzweige  
60 g Mehl  
40 g Preiselbeeren  
2,5 l Wildbrühe oder Wasser  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Die Knochen in heißem Fett von allen Seiten anbraten. Das Röstgemüse sowie das Tomatenmark hinzufügen und das Ganze unter kräftigem Rühren weiterbraten. Mit Rotwein ablöschen. Ganz einkochen lassen (dadurch wird Soße dunkler und bekommt einen Glanz). Gewürze hinzufügen, das Mehl einrühren und nochmals kräftig rösten. Die Brühe angießen und die Soße etwa 2 Stunden köcheln lassen. Schaum abschöpfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Preiselbeeren verfeinern. Das Ganze durch ein Sieb gießen.

VOWI vom Küchenchef Kloster Banz Herrn Strohermer zur Verfügung gestellt.