

Wildfondue mit Reh und Hirsch

Beim Fondue ist der Gast selber Koch. Ein wenig muss der Gastgeber allerdings schon in Vorleistung gehen. Mit zartem Keulenfleisch von Reh und Hirsch kann man die Gäste begeistern. Auch Wildschwein ist möglich. Fürs Fondue empfehlen wir hier aber eher den Rücken als die Keule.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Rehkeule, tiefgefroren
- 500 g Hirschkeule, tiefgefroren
- Salz
- Pfeffer
- 1 Karotte
- 1 Porree/Lauchstange
- 1 Zwiebel
- Gemüsebrühe

1. Reh- und Hirschkeule 2 Tage im Kühlschrank auftauen.
2. Mögliche weiße Fettreste vom Fleisch entfernen. Fleisch in 2 x 2 cm große Würfel zerteilen und kräftig pfeffern und durchmischen. Das Fleisch für 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Karotte, Porreestange und die Zwiebel putzen, in Scheiben schneiden und zusammen mit ausreichend Gemüsebrühwürfel/pulver in 1,5 Liter Wasser geben. Aufkochen, umrühren und für ca. eine Stunde köcheln lassen.
4. Das Fleisch salzen und erneut durchmischen. Die Brühe in den Fonduetopf umfüllen und auf die Fondueflamme stellen.
5. Das Fleisch nicht zu lange in der heißen Brühe ziehen lassen. Es ist besonders zart, wenn es gerade einmal durchgegart ist und in der Mitte noch rosa ist.

Als Saucen favorisieren wir in Schnakenbek Cumberland und Wildpreiselbeeren. Aber da variieren die Vorlieben gewaltig!

Wir wünschen **schöne Momente** mit Wildfleisch. Besser als Bio!