

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Wildbret

Wildbret muß immer sehr gut abgelegen sein. Häufig wird es für mehrere Tage in eine Essigbeize gelegt. Im Winter kann man jedoch Wildbret auch im trockenen Zustande länger aufbewahren. Die Kälte macht ja auch das Fleisch mürbe. Wildfleisch ist immer fettarm, weshalb es meistens mit geselchtem Speck gespickt wird, um es saftiger zu machen.

Beize für Wildbret und Zungenbraten

Für ein Gewicht von $2\frac{1}{4}$ kg Fleisch berechnet.

Auf 2 l Wasser nimmt man $\frac{1}{4}$ l Essig, blättrig geschnittenes Wurzelwerk, Pfeffer und Gewürzkörner, Lorbeerblätter und $\frac{1}{8}$ l Weißwein.

Die Masse läßt man gut kochen, dann auskühlen und überschüttet damit das Fleisch. Man salzt das Fleisch und nicht die Beize.

Rehshlegel, naturgebraten

Ein Rehshlegel wird enthäutet und mit Speckstreifen gespickt, gesalzen und gepfeffert. In einer Pfanne läßt man 80 g Fett heiß werden, gibt den Rehshlegel hinein, brät ihn auf beiden Seiten braun, gibt fein geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, Lorbeerblätter und etwas Thymian dazu, gießt mit einem Löffel Suppe auf und läßt alles weich dünsten. Zum Schluß schneidet man den Schlegel in Stücke und passiert die Soße darüber.

Rehrücken in der Rahmsauce

Ein enthäuteter Rehrücken wird gespickt und mit Salz eingerieben. In einer Pfanne läßt man 100 g Fett heiß werden, gibt fein geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, Beizkräuter, Pfefferkörner, Gewürzkörner, Zitronenschalen und etwas Essig in die Pfanne und brät den Rehrücken unter fleißigem Begießen weich. Dann nimmt man das Fleisch heraus, staubt 30 g Mehl darüber, läßt es anrösten, gießt mit Wasser oder Suppe auf, passiert die Soße, gibt $\frac{1}{8}$ l sauren Rahm dazu und würzt mit Essig und Zitronensaft. Zur Verbesserung der Soße kann man $\frac{1}{8}$ l Rotwein verwenden.

Rehrücken und Rehshlegel auf böhmische Art

Der Rehrücken wird wie oben angegeben zubereitet, aber in die passierte Soße 30 g Lebkuchen gerieben. Man kann auch 50 g Preiselbeeren in die