



# Wildfleisch - façon François

Frisch aus Daniels Küche

---

**Das hatten wir ja schon mal diskutiert. Wild besteht in Rezepten nur aus Frischlingskeule und Rehrücken, vielleicht ausnahmsweise auch als Hirschsteak. Na ja, es gibt auch noch Wildgulasch. Aber Rehnacke, Bauchlappen, was machen... Bis François uns besuchte und daraus sein Lieblingessen zubereitete, so wie er es von zuhause her kannte....**

2-3kg Wildfleisch mit Knochen  
(Rehnacke, Bauchlappen,...)  
200 gr getrocknete Aprikosen  
4 Gewürznelken  
2 El Korianderkörner  
Salz, Zucker  
Olivenöl  
Weissweinessig  
Wasser



1. Die Korianderkörner in einer Pfanne trocken rösten und dann in einem Mörser etwas zerkleinern. Die Fleischstücke salzen und etwas zuckern.
2. Fleischstücke mit Gewürznelken, Korianderkörnern und Aprikosen in einen Dampfkochof schichten (Vorher gelochte Bodenplatte einlegen, damit das Fleisch nicht direkt auf dem Boden aufliegt.) Einen Schuss Olivenöl darübergeben. Mit Wasser und 200ml Essig gut bis über die Mitte auffüllen.
3. 45 Minuten auf Stufe 2 kochen und abkühlen lassen (Rechnet 3 – 3 1/2 Std. in einem normalen Kochtopf).
4. Das Fleisch herausnehmen, alle Knochen, Korianderkörner und Gewürznelken entfernen und Aprikosen wie Fleisch mit Fingern oder Gabeln fein zerfasern.

## **Aufbewahren:**

Mit etwas Kochflüssigkeit in Tupperware einfrieren

## **Servieren:**

Mit etwas Frucht-Chutney mischen, in einer Pfanne erhitzen und mit zusätzlichem Chutney und Salat servieren (Lieblingsvariante François)

In einer Pfanne erhitzen und mit North Carolina vinegar sauce als Hamburger (siehe Photo) servieren

**North Carolina vinegar sauce** : ½ Tasse Cidre-Essig, ¼ Tasse hot Ketchup, 1 El brauner Zucker, 1 Tl Salz, Tabasco oder Samal Oelek nach Gusto, Chiliflocken – alles gut mischen