

# Wildbeize



## Zutaten:

für ca.1,5 kg Widragout

- 1 grosse Zwiebel
- 2 Rüebli
- 1 Stück Knollensellerie
- 3 - 4 Petersilienstiele
- 1 kleines Tannenzweiglein
- 4 Wachholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- einige zerdrückte Pfefferkörner
- 1 l schwerer Rotwein
- 1 dl Rotweinessig

## Zubereitung:

- Das Gemüse putzen, waschen und in Würfel schneiden.
- Alle Zutaten in einem Topf zusammen aufkochen.
- Abkühlen lassen und über das Ragoutfleisch giessen.
- An einem kühlen Ort ca. 7 Tage stehen lassen.
- Das Fleisch zwischendurch mehrmals wenden.
- Dieses Wildbeize- Rezept eignet sich sowohl für Reh-, Hasen-, Hirsch- aber auch für Rindfleisch.