



Foto: Silvio Heidler



Dachs-Dinner

AUS DEM WILD UND HUND-TESTREVIER

Wildbret vom Schmalzmann auf dem Teller – das hört sich nach düsteren, längst vergangenen Notzeiten an. Wir wollten wissen, wie Grimbart schmeckt und haben es brutzeln lassen.

Markus Deutsch

Leckerer Bratenduft wabert über den Redaktionsflur. Mit erhobener Nase schwenkt ein Kollege nach dem anderen in die kleine Küche ein. „Das riecht aber gut! Ist das der Dachs?“, lautet die ungläubig gestellte Frage. Simon, der die schmurzelnden Ragoutstücke in der Pfanne wendet, bejaht. Er hat das Wildbret von Peters geschossenem Jungdachs (WuH 19/2013) penibel von allem Weiß befreit und kleingeschnitten, natürlich nachdem das Wildbret auf Trichinen untersucht und freigegeben worden war. Wie die Testesser urteilten, sehen Sie rechts.



DAS REZEPT

Dachsragout in Rotwein-Bier-Soße

1. Verwenden Sie am besten das Wildbret junger Dachs. Für das Gericht eignen sich vor allem die **Blätter-, Keulen- sowie Rückenpartien**. Das Wildbret (etwa 750 Gramm) in mundgerechte Stücke schneiden. Achten Sie dabei darauf, alles sichtbare Weiß zu entfernen. Anschließend werden die einzelnen Stücke in etwas Öl von allen Seiten scharf angebraten.

2. Das Fleisch herausnehmen und beiseitestellen. Nun rösten Sie das grob geschnittene Wurzelgemüse, beispielsweise **Sellerie,**

Karotten oder **Pastinaken**, sowie die **Zwiebeln** goldbraun an (zusammen circa 750 Gramm). Etwas **Tomatenmark** (etwa 1 EL) beigegeben und kurz mitanrösten lassen. Das Ganze mit circa 0,3 Liter **Rotwein** ablöschen und dieselbe Menge **dunkles Bier** hinzugießen. Geben Sie anschließend **Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner** (je einen halben bis einen EL), drei **Lorbeerblätter** sowie 100 Gramm **Preisel- oder Heidelbeermarmelade** hinzu. Einmal aufkochen lassen.

3. Anschließend die angebratenen Dachsstücke wieder in die Soße legen. Das Fleisch sollte mit Flüssigkeit bedeckt sein. Nun muss das Ragout circa 1 – 1,5 Stunden leise vor sich hin köcheln (je nach Garzustand des Fleisches).

4. Alles in ein grobes Sieb geben. Fleisch und Gemüse voneinander trennen, und das Wildbret beiseitestellen. Die durchgelaufene Soße bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren und mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Piment abschmecken.

5. Geben Sie das Fleisch wieder in die Soße und servieren das Gericht. Dazu passen **Semmelknödel, Spätzle** oder **Schupfnudeln**.



Thore Wolf, Chef vom Dienst:

„Wenn man nicht wüsste, dass es Dachs ist, könnte es als pikantes Rindsgulasch durchgehen. Sehr gut!“



Peter Schmitt, Redakteur:

„Eins von zehn Stücken schmeckt, wie Dachs riecht, sonst ist das Fleisch erstaunlich geschmacksneutral.“



Silke Böhm, Redakteurin:

„Dachs schmeckt zwar ‚wildig‘, ist aber nicht so aufdringlich, wie ich befürchtet habe. Lecker!“



Christoph Höner, Grafiker:

„Überraschend zart, mit einer perfekten Soße. Und: auch nach dem Aufwärmen noch schmackhaft.“



Simon Obermeier, Redakteur:

„Nur ein Fleischstück mit noch etwas Fett schmeckte leicht erdig und muffig. Ansonsten mein Tipp: Nachkochen!“



Markus Deutsch, Redakteur:

„Sehr zartes Wildbret, das auf der Zunge zergeht. Den Geschmack hatte ich mir kräftiger vorgestellt.“

www.wildundhund.de



DEGRADIEREN SIE NICHT DAS WILDBRET.



Barnes VOR-TX, die führende blei- und splitterfreie Jagdmunition.

Als bleifreie Jagdmunition ist Barnes VOR-TX die erste Wahl der Jäger, für die ein hygienisch einwandfreies Wildbret von größter Bedeutung ist. Durch die praktisch splitterfreie Geschosskonstruktion bleibt das hochwertige Lebensmittel Wildbret stets ein Genuss höchster Klasse. Barnes VOR-TX sorgt mit höchster Präzision und sofortiger Wirkung auch für waidgerechtes Jagen. Das gleichmäßige und außergewöhnliche Deformationsvermögen mit nahezu 100 % Geschossrestgewicht ist die beste Voraussetzung für den erforderlichen Ausschuss.



Überzeugen Sie sich selbst – ausführliche Testberichte finden Sie bei www.ballistik-workshop.de



Erhältlich über Alljagd Fachgeschäfte und Versand, Frankonia Filialen und Versand, MSZU Ulm und den guten Fachhandel.

[Barnes-Logo]



Importeur für Deutschland: **Helmut Hofmann GmbH**, Scheinbergweg 6 - 8, D-97638 Mellrichstadt
Tel. +49 (0) 9776 606-0, Fax +49 (0) 9776 606-21, info@helmuthofmann.de, helmuthofmann.de
ABGABE NUR AN INHABER EINER ERWERBSERLAUBNIS. SOLANGE VORRAT REICHT. SATZFEHLER VORBEHALTEN.

Fotos: Markus Deutsch (6), Simon Obermeier (1)