

## Wildrezept

# Glasfleisch von Reh und Sau

Reinhold Winterl verrät, wie Sie Ihre erlegten Stücke in einen schmackhaften sommerlichen Brotzeitgenuss verwandeln.



**TIPP**  
Anstatt des selbst gemachten Standes geht auch ein Sülzestand vom Metzger



### ZUTATEN

(für 10 Gläser à 250 ml Füllmenge)

#### Für die Einlage:

250 g Wildschweinbauchfett  
250 g Rückenspeck  
(Wild- oder Hausschwein)  
500 g Rehschulter  
1 große Zwiebel  
3 Karotten  
2 Knoblauchzehen  
1 kleiner Bund Petersilie  
Je 5 Tl Rosmarin, Thymian  
25 g Salz  
5 g schwarzer Pfeffer

#### Für den Stand:

0,1 l Sherry  
0,8 l Wildbrühe klar  
0,1 l Obstessig  
10 Blatt Gelatine

Die Einlage wolfen, mit Salz und Pfeffer vermischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Brühe kurz aufkochen, Gelatine einweichen, Sherry und Essig zugeben. Das Ganze mit der Gelatine verrühren und gegebenenfalls nochmal abschmecken. Die Gläser mit dem Fleisch zu zwei Drittel befüllen und anschließend mit Flüssigkeit bis knapp zum Rand aufgießen. Deckel verschließen und die Gläser 2 Stunden geschlossen im Wasserbad bei 90 Grad ziehen lassen. Auf dem Kopf stehend runterkühlen.

Die Gläser sind mindestens 6 Wochen im Kühlschrank haltbar.

