



Gemspfeffer II

Zutaten: (für 6 Personen)

1 kg in ragoutgroße Stücke geschnittenes Gamsfleisch,
3/4 l Veltliner-Wein,
1/4 l guter Rotweinessig,
1 Karotte, in Rädchen geschnitten,
1/2 Lauchstengel, längs aufgeschnitten,
1/4 Sellerieknolle, geviertelt,
1 Zwiebel, geviertelt,
10 schwarze Pfefferkörner,
10 Wacholderbeeren,
3 entzweigesschnittene Knoblauchzehen,
3 Lorbeerblätter,
1 Bund Petersilie,
1 TL Salz

Zubereitung:

Das Fleisch wird in ein Keramikgefäß gegeben, der Wein und sämtliche Zutaten werden aufgekocht und über das Fleisch geschüttet. Zudecken, an einem kühlen Ort 5-6 Tage stehen lassen. Das Fleisch aus der Beize nehmen (diese nicht wegschütten!), gut trockentupfen. (Anstatt Gamsfleisch kann auch anderes Wildbret und anstatt Veltliner kann ein anderer schwerer, trockener Rotwein verwendet werden.) Das Fleisch in zwei Portionen teilen, jede mit 1 EL heissem Sonnenblumenöl scharf anbraten. Mit einer Hälfte der Beize ablöschen, die Walnüsse begeben, je nach Alter des Tieres 1 1/2 - 2 Std. auf kleinem Feuer kochen, eventuell von der zurückbehaltenen Beize noch mehr zugeben. In einer weiteren Pfanne das Öl erhitzen, das Mehl begeben und braun rösten, die Pfanne vom Feuer nehmen, mit dem Rest der Beize das geröstete Mehl ablöschen, fünf Minuten köcheln lassen, den Rahm und die Schokolade beifügen, nochmals bis knapp zum Siedepunkt erhitzen (aber nicht mehr kochen!). Die Walnüsse im Fleisch entfernen, die Sauce über das Fleisch schütten. Mit Polenta oder Teigwaren servieren.