

# Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

## **Der Kappes und Bananen Weihnachtstip:**

### **So können Sie Ihr Wild beizen:**

Natürlich kann Wildfleisch auch ungebeizt gebraten oder geschmort werden, aber durch die Beize wird es viel zarter und erhält auch gleich die richtige Würze. Verwenden Sie zum Beizen nur Frischfleisch. Das Fleisch waschen, abtrocknen und falls nötig von Häuten, Sehnen und Fett befreien. Legen Sie das Fleisch in eine Schüssel oder einen Topf und geben Sie die Beize dazu. Das Fleisch sollte von der Beize bedeckt sein, für 2-3 Tage zugedeckt im Kühlschrank ziehen und zwischendurch gewendet werden. Vor der weiteren Verwendung das Fleisch mit Küchenpapier trocknen. Die Buttermilchbeize muß abgewaschen werden, da die Milch beim anbraten verbrennen würde.

Hier nun 4 verschiedene Varianten, je nach Geschmack. Die angegebenen Rezepte sind für ca. 1,5kg Wildfleisch gedacht.

### **Buttermilchbeize:**

- 1l Buttermilch
- 2cl Weinbrand
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 4 Pimientkörner
- 8 Wacholderbeeren
- 8 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Majoran

Suppengrün putzen und zerkleinern, Zwiebel schälen und grob hacken. Pfefferkörner und Wacholderbeeren zerstoßen. Alle Zutaten miteinander mischen.

### **Rotweinbeize:**

- 0,5l Wasser
- ½ TL Salz
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimientkörner
- 8 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt

**Kappes und Bananen - Obst-Gemüse-Feinkost - Hauptstr. 47 - 40668 Meerbusch-Lank**  
Tel. 02150-705974 - E-Mail: [info@kub-lank.de](mailto:info@kub-lank.de) - Web. [www.kub-lank.de](http://www.kub-lank.de)  
Öffnungszeiten: Durchgehend Mo-Fr. 9:00 - 18:30 Uhr - Sa. 9:00-13:30 Uhr

# Kappes & Bananen



## Rezepte für jeden Geschmack

2 Gewürznelken

1 Zweig Thymian

0,5l Rotwein

150ml Rotweinessig

Suppengrün putzen und zerkleinern, Zwiebeln schälen und grob hacken.

Wasser und Salz in einem Topf aufkochen, Suppengrün und Zwiebeln dazugeben und alles 20 Minuten kochen.

Zerstoßene Wacholderbeeren und Pfefferkörner sowie die anderen Gewürze dazugeben. Rotwein und Essig dazugießen und alles einmal aufkochen. Topf vom Herd nehmen und die Beize kalt werden lassen.

### **Weißweinbeize:**

1l Weißwein

3 Knoblauchzehen

8 Pfefferkörner

8 Wacholderbeeren

4 Pimentkörner

2 Lorbeerblätter

1 Zweig Thymian

Wacholderbeeren und Pfefferkörner zerstossen. Alle Zutaten miteinander mischen.

### **Essigbeize:**

0,5l Weißwein- oder Rotweinessig

0,5l Wein oder Wasser

2 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

8 Pfefferkörner

8 Wacholderbeeren

4 Gewürznelken

2 Lorbeerblätter

Wacholderbeeren und Pfefferkörner zerstossen, Knoblauch pellen und pressen. Alle Zutaten miteinander mischen.

\* Weißweinbeizen eignen sich besonders gut für Wildgeflügel. Die kräftigeren Rotweinbeizen passen zu Hirsch und Reh, die Buttermilchbeize passt zu Hase und Wildschwein. Natürlich können die Gewürze je nach Geschmack variiert werden.