

# Geschmorter Dachs in Lebkuchensauce mit Blut gebunden

von Burkhard Schork

## Zutaten für 6 Personen

- ▶ 1 Jungdachs in 5 grob zerwirkten  
Stücken:
- 2 Vorderläufe
- 1 Rücken mit Rippenbögen
- 2 Hinterläufe
- ▶ 3 Zwiebel mit der Schale
- ▶ 2 Karotten
- ▶ 1 Stange Lauch
- ▶ ½ Knollensellerie
- ▶ 3 Knoblauchzehen gequetscht
- ▶ 1 Petersilienwurzel
- ▶ Bratfett, Pflanzenöl
- ▶ 1 Dose Schältpflanzen
- ▶ 5 EL Tomatenmark
- ▶ 1 Liter kräftigen Rotwein
- ▶ 10 cl Cognac
- ▶ ¼ l roter Portwein
- ▶ 1-2 l Wildgrundfond
- ▶ frisches Blut (Schwein)
- ▶ Salz, Pfeffer aus der Mühle,
- ▶ Kartoffelstärke
- ▶ Kochlebkuchen

### Gewürze und Kräuter

- ▶ Rosmarinzweige
- ▶ Thymianzweige
- ▶ 10 schwarze Pfefferkörner
- ▶ 10 Wacholderbeeren
- ▶ 5 Nelken
- ▶ 5 Pimentkörner
- ▶ 5 Lorbeerblätter
- ▶ 1 Stange Zimt
- ▶ Orangenschale
- ▶ Zitronenschale



Foto: Verena Menauer

*Eine Möglichkeit den Dachs zu servieren: Zusammen mit einem Stück Hirschkalbsrücken, Schupfnudeln und Pilzen.*

## Zubereitung

Das grob zerwirkte Wildbret mit Salz würzen, in etwas Mehl wenden, gut abklopfen und in Pflanzenöl leicht anbraten. Die Fleischstücke herausnehmen. Den Backofen auf 160 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze), das Röstgemüse putzen, waschen und in walnußgroße Stücke schneiden (Zwiebel, Petersilienwurzel und Sellerie mit der Schale verwenden). In den Bratenansatz zugeben und anrösten. Das Tomatenmark und die Schältpflanzen so lange mitrösten bis es bräunlich ist. Die Gewürze und Kräuter grob mörsern, zugeben und mit Portwein und Rotwein nach und nach ablöschen, einkochen lassen und immer wiederholen.

Das Wildbret dazulegen und mit dem Wildfond auffüllen (Angaben sind ca. Maße und können je nach

Wildmenge erhöht werden. Den Bräter in den Backofen schieben und 3,5 bis 4 Stunden unter regelmäßigem wenden weich schmoren. Das Wildbret ist gar, wenn man eine eingestochene Fleischgabel ohne Widerstand aus dem Fleisch ziehen kann. Nach dem Garen das Fleisch entnehmen, beiseitestellen und von dem Knochen lösen (warmlegen).

Den Saucenansatz ggf. mit etwas Fond auffüllen oder reduzieren. Mit Salz, dem geriebenen Lebkuchen und Cognac abschmecken, mit kalt angerührter Stärke leicht binden und das frische Blut zugeben. Den gesamten Saucenansatz durch ein feines Sieb seihen und nach eigenem Geschmack fertig würzen. Das ausgebeinte Dachsfleisch in der Sauce warm legen und servieren.

## Beilagen

Fruchtkompotte aller Art, schwarze eingelegte Walnüsse, Gemüse nach Belieben (vorwiegend Kohlsorten),

Sättigungsbeilagen nach der Region (Knödel, Spätzle, Polenta, Kroketten, Nudeln usw.)