



## Grundrezept Beize

# Rotweinbeize

Rezept für 1 kg Wildfleisch (Hirsch, Reh oder Hase)

### Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

7 dl	Rotwein
1	Rüebli
1	Zwiebel
1	Stengel Stangensellerie
10	Wachholderbeeren
5	Pfefferkörner schwarz
1	Rosmarinzweig, klein
1	Thymianzweig, klein
4	Knoblauchzehen
1	Lorbeerblatt
2	Nelken

### Zubereitung:

Rüebli, Zwiebel, Stangensellerie  
Wachholder, Pfefferkörner, Knoblauch-  
zehen

Das Gemüse schälen und in kleine Würfel schneiden.  
Wachholder und Pfefferkörner zerdrücken, die Knoblauch-  
zehen zerquetschen.

Sämtliche Zutaten aufkochen und heiss über das Wild-  
fleisch geben. Gut eine Woche im Kühlschrank zugedeckt  
marinieren lassen.