

Cherry-Wildterriner

von Prof. Dr. Willi Eggeling, 44795 Bochum

1000 g Wildschweinknochen

1 Porree-Stränge

1 dicke Zwiebel

100 g frischem Liebstöckel,

40 g frischem Estragon,

5 Lorbeerblättern,

5 Gewürznelken,

10 Wacholderbeeren,

1 EL schwarzem Pfeffer

3 TL Salz

3 L Wasser

1000 g Wildschweinfleisch

1 Frühlingszwiebel,

1 dicke Zwiebel

5 Gewürzgurken

3 EL Senfkörner,

10 g grünem Pfeffer,

5 EL Holundergelee

500 ml Cherry Medium Dry

500 ml Wildschweinfond,

Gelatine

mit Fleischresten kräftig anbraten.

klein schneiden,

hacken und zusammen mit

und

in

eine Stunde kochen.

dazugeben und weitere 1 1/2 Stunden

köcheln. Am Ende der Garzeit

Lorbeerblätter und Nelken aus dem

Sud fischen und entsorgen.

Liebstöckel und Estragon aus dem

Sud klein schneiden,

und

klein schneiden und zusammen mit

und

vermengen.

aus Knochen mit Fleischresten und

fetten Stücken hergestellt, in einem

Liter von dem Sud geben, einmal

aufkochen und abkühlen lassen. Das

Verhältnis Fleisch und Sud ist je nach

gewünschtem Geleeanteil

veränderbar.

nach Packungsangabe in den

lauwarmen Sud einrühren und mit

den übrigen Zutaten vermengen. In

geeignete Formen füllen und kalt

stellen.