

Nutria geschmort (für 4 Personen)

Zutaten

4 Zwiebeln

Nutria Schenkel und Rücken
Salz, Pfeffer, Paprika,
Pfeffer
Paprika

Butterschmalz

250 ml Rotwein

400 ml Wildfond

Zwiebel gehackt

Karotten gehackt

Speckwürfel

1 TL Speisestärke

Zubereitung

Zwiebeln in feine Würfel schneiden

Nutria zerlegen in Schenkel, Vorderläufe und Rücken. Bauchlappen separieren für Rouladen.

Fleisch abwaschen und trocken tupfen. Fleischstücke rundum mit auf einer Seite mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Bräter mit Butterschmalz erhitzen und bei starker Hitze rundum alle Fleischstücke anbraten und herausnehmen.

Zwiebeln, Karotten und Speckwürfel bei mittlerer Hitze anrösten und mit Rotwein ablöschen. Ein Teil des Wildfond zugeben, das Fleisch in die Sauce legen und zugedeckt bei mittlerer Hitze schmoren. Ab und zu den restlichen Fond hinzugeben und das Fleisch drehen.

Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. Fleisch herausnehmen, Sauce mit Stärke binden und evtl. nachwürzen.