



### ***Gewürzmischung für Wildburger*** *(Angaben in Anteilen, z. B. EL oder Becher)*

pro 2 KG Faschiertes vom Wild = Anteile in TL

2 Pfeffer schwarz  
1 Pfeffer weiß  
1 Kreuzkümmel  
2 Thymian  
1 Oregano  
1 Knoblauchpulver  
1 Paprikapulver edelsüß  
2 Zitronenschale getrocknet  
2 Orangenschale getrocknet  
0,5 Zimt & Nelke,  
2 Stk. (!) Pimentkörner  
0,5 Chili  
1 Stk. (!) Lorbeerblatt

Auch wenn frische Kräuter allemal besser sind als (gefrier-) getrocknete, sind für die Gewürzmischung frische Kräuter eher ungeeignet.  
Alles (außer Paprikapulver, Thymian, Oregano) in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen, im Mörser zerkleinern (feines Pulver). Restliche Zutaten zugeben, mit Wildfaschiertem vermischen und mind. 5 Stunden ziehen lassen.

### ***Cranberry-BBQ-Sauce zu Wild***

(ca. 2 Gläser je 250 ml)

400 g Cranberrymarmelade (oder -kompott)  
0,5 Ltr. Roter Rübensaft  
2 Zwiebeln, fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt  
1 EL Öl zum Braten  
4 EL brauner Zucker  
4 EL Honig  
1 Dose (etwa 400 ml) Tomaten, stückig  
3 EL Tomatenmark  
100 ml Apfelessig  
4 EL Worcester-Sauce  
50ml Gin  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer  
Piment

Wenn man Cranberry nicht bekommt, kann man die BBQ-Sauce auch mit Schwarzer Johannisbeere machen. Dann braucht es aber noch zusätzlich die Schale von 2 Orangen, um für die bittere Süße zu sorgen. Knoblauch- und Zwiebelwürfel fein hacken und in einem großen Topf in etwas Öl farblos andünsten. Cranberrymarmelade, Zucker, Honig, Tomaten, Tomatenmark, Apfelessig, Worcester-Sauce, Gin, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette und roten Rübensaft zugeben und ca. 15 Minuten aufkochen. Die Mischung mit einem Pürierstab pürieren und für weitere 45 Minuten einkochen bzw. eindicken lassen, dabei häufig umrühren. Die Sauce nochmal mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken, direkt in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.