

Gamsbraten



Zutaten

1 kg Gamsschulter oder Nuss
Wildgewürz
Salz
Pfeffer
5 Nelken
1 EL Preiselbeeren
3 Lorbeerblätter
2 Zehen Knoblauch
Bratensoße von Maggi (Pulver)

Zubereitung

Gams waschen, trockentupfen und in drei Teile schneiden.
Mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne ½ Liter Bratensoße anrühren. Die gepressten Knoblauchzehen, Lorbeerblätter, Nelken, Preiselbeeren und etwas Wildgewürz hinzugeben und kurz umrühren.

Die Fleischteile oben auf legen und bei sehr kleiner Hitze 2 Stunden schmoren lassen.
Alle ¼ Stunde wenden.

Beilage

Salzkartoffel und Rosenkohl.
Ein Glas Preiselbeeren beistellen.