

Kormoran sauer eingelegt



Pro Person sollte ein Kormoran verwendet werden.

Die ausgelösten Kormoranbrüste werden 12 bis 18 Stunden in einem trockenen Rotwein eingelegt. Sie sollten gut mit Wein bedeckt sein. In die Marinade gibt man noch 2 Nelken, 3 Lorbeerblätter, 4 Wacholderbeeren und Zwiebelringe von einer großen Zwiebel.

Zutaten für die saure Soße:

- 3 Essl. Margarine
- 200 g Mehl
- ¼ Liter trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Universalgewürz
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Wacholderbeeren
- ca. 1 Liter Wasser
- 1 Karotte, in Spalten geschnitten
- 2 Essl. Flüssige Sahne, vor dem Servieren

Zubereiten der sauren Soße:

Man nehme eine Kasserolle und lässt darin die Margarine heiß werden. Dann gibt man das Mehl dazu und lässt dies unter ständigem Rühren hellbraun rösten. Vorsichtig mit dem Wein unter ständigem Rühren ablöschen und langsam so viel Wasser dazugeben, bis die Soße die gewünschte Dicke hat. Dann kommen noch die Karotte und die mit dem Kormoran angebratene Zwiebel dazu.

Zubereitung des Fleisches:

Die eingelegten Kormoranbrüste mit einem Tuch gut abtrocknen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Nun werden die Brüste in Palmin mit einer Zwiebel, in die 2 Nelken gesteckt wurden, leicht angebraten. Das Fleisch dann auf eine Platte legen. Das Bratgut mit 1/8 Liter Wasser ablöschen und zu der sauren Sousse geben. Gut aufrühren und nochmals aufkochen.

Nun gibt man die Kormoranbrüste dazu und lässt diese 90 bis 120 Minuten leicht köcheln, je nach dem Alter der Kormorane. Falls die Soße zu wenig sauer ist, kann ein Schuss Essig dazu gegeben werden.

Beilagen:

Dazu empfehlen wir Brezenklöße, Semmelklöße oder Serviettenklöße, und einen nicht zu herben Rotwein oder eine gute Maß Bier.