

# Wilde Tacos

## Pulled Deer | Salsa | Guacamole

---

Zutaten für 4 Personen:

### Pulled Deer

3 kg Wildschweinnacken & Haxe  
2 Zwiebeln  
2 Möhren  
½ Knollensellerie  
0,2l Rotwein  
1,0l Wildfond  
3 EL Preiselbeeren  
1 TL Rosmarin & Wacholder  
3 EL Sonnenblumenöl  
2 EL Tomatenmark  
Prise Salz & Pfeffer

### Salsa

250g Strauchtomaten  
1 Chili  
1 rote Zwiebel  
1 Bund Koriander  
Prise Salz & Zucker  
2 EL Olivenöl  
3 EL Limettensaft

### Guacamole

2 Avocado  
3 EL Limettensaft  
Prise Salz & Pfeffer

### Zusätzlich

15– 20 Tacos

Die Zwiebeln, Möhren und Sellerie in Würfel schneiden. Das Sonnenblumenöl in einem Bräter erhitzen und die ausgelösten Wildschweinnacken und Haxen scharf anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und die Gemüsewürfel ebenfalls in dem Bräter anbraten bis Röstaromen entstehen. Das Tomatenmark und die Gewürze hinzugeben und mit anschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Das Fleisch wieder im Bräter platzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Deckel drauf und auf dem Herd drei bis vier Stunden köcheln lassen. Sobald das Fleisch im Bräter zerfällt, kann dieses in einer Schüssel zerpulft werden. Den Fond pürieren und durch ein Sieb passieren. Dieser Fond dient als Sauce.

Für die Salsa die Tomaten, Zwiebel und die Chili (ohne Kerngehäuse) in kleine Würfel schneiden. Mit fein gehacktem Koriander und den restlichen Zutaten abschmecken.

Die Avocado von der Schale & dem Kern lösen. Mit dem Gabelrücken zerdrücken, bis eine homogene Masse entsteht. Mit Limettensaft, Salz und grobem Pfeffer abschmecken.

Anfangs die Guacamole in die Tacoschälchen streichen, das gepulfte Fleisch & Salsa inklusive Saft darauf drapieren und mit etwas Koriander ausgarnieren.

Guten Appetit & Waidmannsheil

