

# Nutria in Jughurtwacholdermarinade mit Orangensauce

## Zutaten:

1 Nutria ca. 2 – 2,5 kg  
2 l Buttermilch  
2 Esslöffel Naturjoghurt  
3 Esslöffel Olivenöl  
4 Wacholderbeeren  
2-3 Nelken  
2.3 Pimentkörner  
1 Knoblauchzehe zerdrückt  
Saft eine halben Zitrone  
Pfeffer Salz  
1 Suppengrün  
2 Zwiebeln  
Saft einer Orange  
Etwas Kartoffelstärke

## **Tipp:**

Keinen O-Saft aus der Flasche  
Wird durch den hohen  
Schalenanteil beim Pressen  
bitter beim Kochen

## Zubereitung:

Den küchenfertigen Nutria waschen und abtrocknen. In eine tiefe Schüssel geben und mit der Buttermilch übergießen. Zugedeckt im Kühlschrank 2 Tage stehen lassen.

Am Tag der Zubereitung den Nutria aus der Buttermilch nehmen, abtrocknen, in ca. 6-8 Teile zerteilen und mit einer Marinade aus dem Naturjoghurt, dem Olivenöl, Zitronensaft, den zerdrückten Gewürzen, Pfeffer und Salz bestreichen. Die Nutriateile mit dem gewürfelten Suppengrün und den ebenfalls gewürfelten Zwiebeln in einen gefetteten Bräter geben, eine Tasse Wasser angießen und bei 170°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Wenn das Fleisch beginnt Farbe zu nehmen, mit der restlichen Marinade bestreichen. Diesen Vorgang möglichst häufig wiederholen. Nach ca. 2 Stunden das Fleisch aus dem Bräter nehmen und zugedeckt warm stellen. Den Bratenfonds mit etwas Wasser lösen und durch ein Sieb in einen Topf geben. In dem Orangensaft einen gestrichenen Teelöffel Kartoffelstärke anrühren, die Sauce reduzieren und mit dem Orangensaft leicht binden.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße sowie Rosenkohl mit Maronen sowie ein kräftiger, trockener Rotwein.