



**Dauer:** Aufwändig

**Kategorie:** Hauptspeisen

**Saison:** Herbst Winter

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

## Zutaten

### Rosa gebratener Hirschrücken

750 G Hirschrücken

Salz

gemahlener Pfeffer

3 EL Butterschmalz

Wacholderbeeren

Thymian

Koriander

---

125 ML Rotwein

---

125 ML Suppe

---

1 EL Preiselbeermarmelade

---

Lorbeerblätter

---

125 ML Schlagobers

---

20 G kalte Butter

---

### Rahmkohl

---

1 Kohl

---

Salz

---

150 G Speck

---

3 Schalotten

---

150 ML Obers

---

gemahlener Pfeffer

---

### Schupfnudeln

---

300 G mehlig Erdäpfel

---

30 G Grieß

---

30 G Mehl

---

Salz

---

gemahlener Pfeffer

---

---

1 EL weiche Butter

---

30 G          Parmesan

---

2              Eidotter

---

30 G          Butter

---

150 G        geriebene Nüsse

---

## Zubereitung

1. Hirschrücken in 4 Teile schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.
  2. Pfanne mit Butterschmalz erhitzen.
  3. Fleisch scharf mit zerdrückten Wacholderbeeren anbraten.
  4. Thymian und Koriander hinzufügen.
  5. Im Backrohr bei ca. 170° C Ober-Unterhitze 6-8 min. schmoren/rasten lassen.
  6. Fleisch herausgeben und warmhalten.
  7. Mit Rotwein ablöschen und mit Suppe aufgießen.
  8. Preiselbeeren, Lorbeerblätter, Thymian und Wacholderbeeren beugeben.
  9. Sauce reduzieren lassen und mit Schlagobers verfeinern.
  10. Sauce passieren und mit eiskalter Butter montieren (binden).
1. Kohl fein nudelig schneiden und in Salzwasser blanchieren.
  2. Speck und Schalotten in feine Würfel schneiden.
  3. In eine Pfanne geben und leicht anbraten.
  4. Mit Obers aufgießen und wenn nötig binden.
  5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum blanchierten Wirsing geben.
1. Kartoffeln schälen, kochen und heiß pressen.
  2. Mit Grieß, Mehl, Dotter, Butter, Parmesan, Salz und Pfeffer zu einem Teig verarbeiten.
  3. Daraus ca. 1 cm dicke Stränge formen und diese in ca. 5 cm Stücke schneiden.
1. Zu gleichmäßigen Nudeln formen.

2. Anschließend für 10 Minuten ins kochende Salzwasser geben.
3. Butter mit Nüssen in der Pfanne mischen und die gekochten Schupfnudeln darin schwenken.