

Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Christine Kaswurm

.....

Zutaten

Beize

.....

250 ML Rotwein

.....

1 L Wasser

.....

250 G Wurzelgemüse

.....

1 GROSSE Zwiebel

.....

1 Lorbeerblatt

.....

5-6 Wacholderbeeren

.....

Pfefferkörner nach Belieben

1 Rosmarinzweig

1 PRISE Majoran

EINE
HALBE Orange

Hirschbraten

1 KG Hirschschlögel

Salz

5 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl

2 EL Tomatenmark

1 L Rindssuppe

ETWAS Stärkemehl

3 EL Preiselbeeren

Zubereitung

1. Für die Beize Wurzelgemüse klein schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen. Hirschschlögel über Nacht in die Beize legen.
1. Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen, an allen Seiten gut mit Salz einreiben und scharf anbraten. Aus dem Topf nehmen und warmstellen.
2. Das abgetupfte Wurzelwerk in Öl anbraten, Tomatenmark beifügen und kurz mitrösten. Mit der Beizflüssigkeit ablöschen, Suppe oder Wasser aufgießen – aufkochen lassen.
3. Hirschschlögel in die Sauce geben und zugedeckt am Herd ca. 90 Minuten dünsten lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Wasser – Stärkemehlgemisch eindicken.
4. Mit Preiselbeermarmelade verfeinern. Hirschbraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

Als Beilage empfehle ich Apfel-Rotkraut, Semmelknödel und Nockerl (Spätzle).