1/3 Hirschbraten

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst



Zutaten

2 KG	Hirschrücken
500 G	Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten, Petersilie, Petersilienwurzel, Zwiebeln)
2 EL	Suppengewürz
	Öl zum Anbraten
1 FLASCHE	Rotwein
	Salz, Pfeffer und Knoblauch
2 EL	Senf
100 G	Tomatenmark
2 EL	Basalmicoessig
50 G	Zartbitterschokolade

• Wacholderbeeren, Majoran, Lorbeerblätter, Thymian, Nelken, Salbei, Rosmarin und Liebstöckel

Zubereitung

1. Das Backrohr auf ca. 220 °C Heißluft vorheizen.
2. Den Hirschrücken von Knochen, Sehnen und Silberhaut befreien. Das Wurzelgemüse in kleine Würfel schneiden.
3. Die ausgelösten Knochen und Fleischreste sowie die Gemüsereste (z. B. Zwiebelschalen und Karottenschalen) in einen Topf mit Wasser geben. Alles mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.
4. Anschließend Salz, Pfeffer und Suppenwürze hinzufügen. Den Wildfond ca. 90 Minuten köcheln lassen. Dieser wird später für die Sauce verwendet.
5. Wacholderbeeren, Majoran, Lorbeerblätter, Thymian, Nelken, Salbei, Rosmarin und Liebstöckel gemeinsam mörsern.
6. Den Hirschrücken in einem Bräter mit etwas Öl rundherum anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und in den gemörserten Gewürzen wälzen.
7. Den Hirschrücken in Alufolie wickeln und auf einem Rost in das vorgeheizte Backrohr geben.

8. Die Bratenrückstände im Bräter lösen und das gewürfelte Wurzelgemüse darin anbraten.

9. Senf, Tomatenmark und Balsamicoessig dazugeben und mit 250 ml Rotwein ablöschen.

10. Mit dem Wildfond aufgießen und die Sauce reduzieren lassen.

11. Den Hirschrücken aus dem Backrohr nehmen, aus der Alufolie wickeln und in den Bräter zum Gemüse geben.

12. Den Deckel auf den Bräter setzen und alles für ca. 1,5 Stunden im vorgeheizten Backrohr schmoren lassen.

13. Nach etwa einer Stunde den Braten kontrollieren. Den Hirschrücken anschließend in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

14. Das Wurzelgemüse fein pürieren. Bei Bedarf die Sauce mit Weizenmehl eindicken, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

15. Die Flüssigkeit aus der Alufolie ebenfalls zur Sauce geben und die Zartbitterschokolade darin schmelzen lassen.

16. Das Fleisch kann bis zum Servieren im Bräter in der Sauce warmgehalten werden.

2/3 Rotkraut

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst



Zutaten

500 G	Knödelbrot
4	Eier
400 ML	Milch
150 G	Butter
2	Zwiebel

Zubereitung

1. Das Rotkraut halbieren, den Strunk entfernen und das Kraut mit einem Gemüsehobel fein hobeln.
2. Die Äpfel entkernen und fein raspeln.
3. Die Zwiebeln fein hacken und in Butter anschwitzen.
4. Rotkraut und Äpfel dazugeben und mit 500 ml Rotwein, Apfelsaft und Essig ablöschen.
5. Die ausgepresste Orange, Lorbeerblätter, Preiselbeeren, Salz und Zucker hinzufügen.
6. Das Rotkraut ca. eine Stunde köcheln lassen.
7. Nach einer Stunde die Lorbeerblätter entfernen und das Rotkraut abschmecken.

3/3 Semmelknödel

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst



Zutaten

2 KG	Rotkraut
	Weizenmehl zum Eindicken
100 G	Preiselbeeren
2	Äpfel
20 ML	Essig
100 ML	Apfelsaft
1	Orange
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Das Knödelbrot in eine Schüssel geben. Gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Eier und Muskatnuss hinzufügen.
2. Die Zwiebeln fein hacken und in Butter glasig anschwitzen.
3. Die Milch zugießen und erhitzen.
4. Das erhitzte Milch-Butter-Zwiebel-Gemisch zur Knödelmasse geben und alles gut durchkneten.
5. Alufolie oder ein sauberes Geschirrtuch mit warmer Butter bestreichen.
6. Aus der Knödelmasse eine gleichmäßige Rolle formen und in die Alufolie bzw. das Geschirrtuch einrollen.
7. Die eingewickelte Knödelmasse in wallendem Wasser ca. 30 Minuten garen.
8. Anschließend auswickeln, in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Hirschbraten und dem Rotkraut servieren.