

Hirschbraten

Für 3 Personen:

Marinade: 1 Flasche Rotwein, 3 Schalotten, 2 Zehen Knoblauch, 2 Karotten, 150g Sellerie, 4 Lorbeerblätter, 3 zerstoßene Pimentkugeln, 10-15 gedrückte Wacholderbeeren, Majoran, Pfeffer, Salz

Zum Schmoren: 1kg Hirschbraten, 1 Schalotte, 2 Möhren, 150g Sellerie, ½ Stange Porree, 100g Waldpilze zerkleinert, Butter zum Anbraten

Für die Soße: Sahne, ggf. etwas Stärke

Zeitbedarf: ca. 30 Minuten + 24 Stunden Ruhezeit + 1-4 Stunden Garzeit

Schalotten grob hacken, Karotten in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken, Sellerie fein würfeln, mit dem Wein, Lorbeer, Pimen, Wacholderbeeren, Majoran, Pfeffer und Salz 10 Minuten köcheln lassen.

Dann den Hirschbraten für 1 bis 2 Tage in der Marinade ruhen lassen (Kühlschrank).

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Im Bräter mit Butter von allen Seiten scharf anbraten. Danach die Marinade hinzugeben sowie die zerkleinerten Möhren, Sellerie, Porree und Waldpilze.

Im Ofen schmoren. Entweder bei 175° ca. 60-90 Minuten oder bei 100° ca. 4 Stunden. Zwischendurch immer mal wieder mit dem Sud begießen.

Zum Schluss das Fleisch herausnehmen, den Sud pürieren, Sahne hinzugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken, ggf. mit etwas Stärke andicken.

Zum Anrichten kann man noch eingelegte halbe Pfirsiche mit einem Löffel Preiselbeeren nehmen.