Geschmortes Schlögerl vom Junghirsch im Wacholder-Rotweinsaftl





Dauer: Autwandig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Junghirsch

1 KG	Hirschschlögel
	Salz
	Pfeffer
	gemahlener Zimt
1 EL	Butterschmalz
200 G	Wurzeløemüse

2 EL	Tomatenmark
1 EL	Balsamico
250 ML	Rotwein
1 L	Wildfond
	Wacholderbeeren
	Lorbeerblätter
	weiße Weintrauben
	Butter
2 EL	Feinkristallzucker
Apfel-Rotkrau	
800 G	
300 ML	Apfelsaft
100 ML	Rotwein
	Zimtrinde
2 EL	Preiselbeermarmelade
	Zitronensaft
0,5 STUECK	fein gehackte Zwiebel
	Butterschmalz
400 ML	Gemüsesuppe
	Salz

	Pfeffer
2 EL	Maisstärke
2	Äpfel
	Butter

Zubereitung

Junghirsch

- 1. Fleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Zimt würzen.
- 2. In heißem Butterschmalz scharf anbraten.
- 3. Wurzelgemüse im Bratrückstand anrösten.
- 4. Tomatenmark beigeben und kurz weiterrösten lassen.
- 5. Mit Balsamico, Rotwein und Wildfond ablöschen.
- **6.** Anschließend Gewürze beigeben, Fleisch einlegen und etwa eine Stunde im Rohr schmoren (170°C).
- 7. Weintrauben waschen und vor dem Anrichten in Butter und etwas Zucker leicht karamellisieren.

Dazu passen statt Semmelknödel auch Laugenknödel!

Dazu normales Knödelbrot einfach durch Laugenbrezen-Knödelbrot ersetzen!

Apfel-Rotkraut

- 1. Geschnittenes Rotkraut mit Apfelsaft, Rotwein, Zitronensaft, Zucker, Preiselbeeren und Zimt marinieren (am besten über Nacht).
- 2. Zwiebeln fein schneiden und in Butterschmalz anrösten.
- **3.** Rotkraut (mit Marinade), Gemüsesuppe und Salz, Pfeffer beifügen und eine Stunde lang weichdünsten.
- 4. Anschließend mit Maisstärke binden.

- 5. Vor dem Anrichten Äpfel in Spalten schneiden.
- **6.** In Butter leicht schwenken und unter das Rotkraut heben (eine Spalte pro Portion als Deko draufsetzen).