



Dauer: Aufwandig
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
5 EL 2 EL	Sonnenblumen- oder Rapsöl Tomatenmark
2 EL 1L	Sonnenblumen- oder Rapsöl Tomatenmark Rindssuppe
2 EL 1L	Sonnenblumen- oder Rapsöl Tomatenmark
2 EL	Sonnenblumen- oder Rapsöl Tomatenmark Rindssuppe Stärkemehl

Zubereitung

Beize

Für die Beize Wurzelgemüse klein schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen.
 Hirschschlögel über Nacht in die Beize legen.

Hirschbraten

- 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.

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).