



Hirschbraten in Rotwein - Kirschsauce

Den Backofen auf 200°C vorheizen.
 Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen. In einem backofenfesten Bräter im Öl kräftig von allen Seiten anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und im Bratensatz die gewürfelte Zwiebel goldbraun anbraten.
 Schlückchenweise abwechselnd mit Kirschsafft und Rotwein ablöschen, dabei immer wieder einkochen lassen, damit die Sauce hinterher eine schöne Farbe bekommt. Kirschsafft und Rotwein sollten auf ein Drittel der ursprünglichen Menge reduziert werden. Den Wildfond dazugeben und aufkochen. Das Fleisch wieder dazugeben und abgedeckt im Backofen 90 Minuten schmoren.
 Nach 45 Minuten das Fleisch einmal wenden.
 Nach der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen, die Creme fraiche einrühren, die Kirschen zugeben und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Wildgewürz abschmecken.
 Dazu passen Rotkohl, Knödel, Spätzle, Feldsalat
 Hinweis: Wildgewürz ist eine Würzmischung und besteht (in meinem Fall von Fuchs) aus: Pfeffer, Wacholderbeeren, Thymian, Mischpilzpulver, Piment, Basilikum, Salbei, Petersilie, Kümmel, Liebstöckelblättern, Lorbeerblättern, Selleriesaat, Rosmarin, Muskatnuss und Nelken.



Zutaten für 6 Portionen:

- 1 ½ kg Hirschfleisch (Hirschkeule)
- Salz
- Pfeffer
- Gewürzmischung für Wild
- 5 EL Öl
- 250 ml Wein, rot, trocken und kräftig
- 200 ml Saft (Kirschsafft)
- 200 g Kirschen aus dem Glas, den Saft s. o. verwenden
- 100 g Crème fraiche
- 400 ml Wildfond
- 1 Zwiebel(n)

Verfasser: Aurora

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe





Das Leben schmeckt schön.

