

Hirschbraten mit Pilzen

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Hirschfleisch	1 kg
Wurzelwerk	1 Bund
Wacholderbeeren	15 g
Tannenzweig	1 Stk.
Schweineschmalz	50 g
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	1 Stk.
Preiselbeeren	200 g
Champignons	300 g
Knochen	500 g
Zwiebeln	2 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Pfefferkörner	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	1 Stk.
Rotwein	125 ml
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	3 EL (Esstlöffel)
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	2 EL (Esstlöffel)
Butter	2 EL (Esstlöffel)

Zubereitung:

Wurzelwerk putzen, die Wildknochen mit der Hälfte des Wurzelwerkes, den Wacholderbeeren, dem kleinen gesäuberten Tannenzweig und reichlich Wasser ansetzen und 90 Min. köcheln lassen. Dann den Fond durchseihen.

Das vorbereitete Hirschfleisch ringsum kräftig anbraten, das restliche Wurzelwerk, die Zwiebeln, die Gewürze, den Rotwein und die Sahne zugeben.

Langsam garen, dabei öfter das Fleisch mit dem Bratensatz begießen und notfalls mit dem Knochenfond auffüllen.

Das gare Fleisch herausnehmen, den Bratenfond durchseihen und mit Stärkemehl binden. Die frischen Champignons in Butter dünsten und mit den Preiselbeeren um das Fleisch dekorieren. Dazu passt Rotkohl und Knödel.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-702-Hirschbraten-mit-Pilzen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at