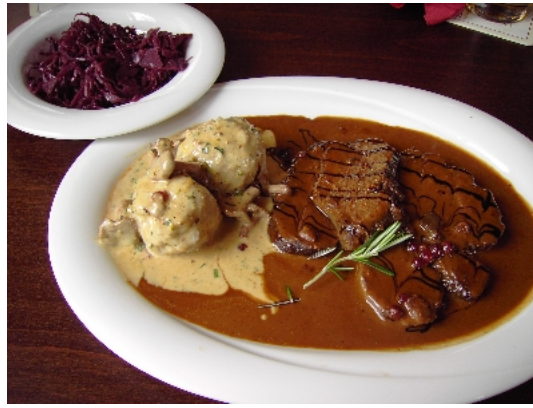


Hirschschnitzel mit Kapern



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 75 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Karotten / Möhren	1 Stk.
Zitronensaft	2 Esslöffel
Rotwein	1 Sechzehntel
Gelbrübe	1 Stk.
Tomatenmark	1 Esslöffel
Sardellenpaste	1 Messerspitze(n)
Sonnenblumenöl	4 Esslöffel
Pfefferkörner	6 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	125 g
Kapern	20 g
Schalottenzwiebel	100 g
Petersilwurzeln / Petersilienwurzeln	1 Stk.
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	3 Achtel
Knollensellerie / Bleichsellerie	1 Viertel
Hirschfleisch	4 Stk.

Zubereitung:

Die Hirschschnitzel mit den Fingern plattdrücken, salzen und pfeffern.

Das Öl erhitzen, die Schnitzel beidseitig rasch anbraten, bis sie leicht gebräunt sind, aus der Pfanne heben und beiseite stellen.

Im verbliebenen Öl die gehackten Schalotten und geschältes und kleinwürfelig geschnittenes Wurzelwerk anrösten, Tomatenmark hinzufügen und auf mittlerer Flamme Farbe nehmen lassen.

Mit einem schweren Rotwein und Suppe aufgießen, mit Pfefferkörnern würzen und alles aufkochen lassen.

Geriebene Zitronenschale und Zitronensaft hinzufügen. Die Hirschschnitzel zurück in die Pfanne legen und zugedeckt 50 Minuten lang auf kleiner Flamme weich dünsten. Dabei, wenn nötig, noch etwas Rindsuppe oder Wildfond hinzufügen.

Das Fleisch abermals aus der Pfanne heben und den Rahm in die Sauce rühren.

Die Sauce durch ein Sieb passieren, ev. mixen und die Kapern hinzufügen. Weiter auf kleiner Flamme ziehen lassen und mit Sardellenpaste abschmecken.

Abschließend noch einmal die Hirschschnitzel einlegen und in der Sauce erwärmen.

Mit Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeermarmelade servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-971-Hirschschnitzel-mit-Kapern.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at