



Hirschbraten in Rotweinsauce

Zutaten

- 1 kg Hirschschlögl
- Wildgewürz
(Bergkräuter, Schneiderbauer)
- 1 Stk. große Zwiebel
- Wurzelgemüse
- 200 ml Rotwein
- 200 ml Weichselsaft
- ½ Glas Weichseln
- ½ Becher Sauerrahm



Zubereitung

Fleisch großzügig mit Wildgewürz würzen und auf allen Seiten scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Bratenrückstand Zwiebel anrösten. Klein geschnittenes Wurzelwerk zugeben und abwechselnd mit Rotwein und Weichselsaft ablöschen. Zusätzlich kann man Wildfond in die Sauce geben. Kurz einkochen lassen und dann mit dem Fleisch ins vorgeheizte Rohr geben. Bei 200° C ca. 80-90 Minuten (Kerntemperatur 90°C) braten.

Das Fleisch aus dem Rohr nehmen. Die Sauce nur grob pürieren, Weichseln zu geben und mit Sauerrahm abschmecken. Bei Bedarf noch würzen. Fleisch aufschneiden und mit Sauce und Beilagen servieren.