

Hirschbraten in Rotwein - Kirschsauce

Zutaten für 6 Personen:

1 1/2 kg	Hirschfleisch (Hirschkeule)
	Salz
	Pfeffer
	Gewürzmischung für Wild
5 EL	Öl
250 ml	Wein, rot, trocken und kräftig
200 ml	Saft (Kirschsafte)
200 g	Kirsche(n) aus dem Glas, den Saft s. o. verwenden
100 g	Crème fraîche
400 ml	Wildfond
1	Zwiebel(n)

Rezept:

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 Kirschsafte und Rotwein ablöschen, dabei immer wieder einkochen lassen, damit die Sauce hinterher eine schöne Farbe bekommt. Kirschsafte 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 fraîche 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.