

Winter-Hirsch

Ihr Fleischerfachgeschäft



Zutaten für 4 Personen:

1 kg	Hirschfleisch, in nicht zu kleine Würfel geschnitten	1 Flasche	Wein, rot, guter kräftiger
50 g	Mehl, mit Salz und Pfeffer gewürzt	2 EL	Gelee (Johannisbeergelee)
4 EL	Olivenöl	2 EL	Tomatenmark
220 g	Zwiebel(n) (Perlzwiebeln oder kleine ganze Schalotten)	3 Zehe/n	Knoblauch, grob zerkleinert
1 große	Zwiebel(n), gehackt	1 EL	Tabasco
4	Lorbeerblätter	600 ml	Rinderfond
6	Wacholderbeere(n), leicht zerdrückt		
250 g	Speck, gewürfelt oder rohe Schinkenwürfel		
120 ml	Essig (Rotweinessig)		

Rezept:

Eine Marinade aus Rotwein, Rotweinessig, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren herstellen. Den gewürfelten Hirsch über Nacht in der Marinade einlegen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Fleisch im gewürzten Mehl wenden. 2 EL Öl in einem großen Bräter erhitzen, darin die Hirschfleischwürfel portionsweise anbraten, dann herausnehmen und beiseite stellen. Das restliche Öl in den Bräter geben, die Perlzwiebeln (bzw. Babyschalotten) und die Speckwürfel darin anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Gewürfelte Zwiebel und Knoblauch in den Bräter geben, 5 Minuten andünsten. Tomatenmark einrühren, eine Minute erhitzen. Die Marinade zugießen und zum Kochen bringen. 10 Minuten köcheln lassen. Johannisbeergelee und Tabasco unterrühren. Fleisch, Perlzwiebeln und Speckwürfel zurück in den Bräter geben, Rinderfond zugießen. Erneut zum Kochen bringen und bei geschlossenem Deckel im Backofen etwa 1,5 Stunden (180° C) schmoren lassen. Eventuell nochmals abschmecken.

Dazu schmeckt Baguette.