

HIRSCHPFEFFER

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Hirschschulterwürfel vier Tage lang in Rotwein und Rotweinessig einlegen.
Fleisch aus dem Rotweinsud herausnehmen und trockentupfen,
Sud beiseitestellen.

Karotten, Sellerie und Zwiebeln in grobe Würfel schneiden, Champignons (1)
vierteln. Hirschschulterwürfel in Öl anbraten, würzen und herausnehmen.
Gemüsewürfel und Pilze scharf anbraten und nach drei Minuten mit dem
Tomatenpüree vermengen. Kurz weiterrösten und
mit dem Rotweinsud ablöschen.

Fleisch wieder begeben, Thymian, Salbei, Rosmarin und Gewürzsäcklein
begeben. Köcheln bis die Flüssigkeit zur Hälfte reduziert ist. Braunen
Kalbsfond begeben und bis auf etwa einen Drittel reduzieren. Kräuter,
Gewürzsäcklein und Gemüse bis auf die Pilze entfernen, Portwein begeben
und ca. 30 Minuten weiterköcheln bis die Sauce eine schöne Konsistenz hat.
Butter, Salz und Zucker begeben und zwei Minuten weiterköcheln.

Toastbrotsciben in gleichmässige Würfel schneiden und in Olivenöl langsam
goldbraun anbraten. Bratspeck und Champignons (2) in Streifen schneiden.
Speckwürfel, Champignons (2) und Silberzwiebeln separat in Butter anbraten,
mit gehackter Petersilie verfeinern, Crêtons begeben und über dem
abgeschmeckten Hirschpfeffer anrichten. Dazu passen Spätzli.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

800 G HIRSCHSCHULTERWÜRFEL À CA. 30 GRAMM
70 G KAROTTEN, GESCHÄLT
70 G KNOLLESELLERIE, GESCHÄLT
70 G ROTE ZWIEBELN
70 G CHAMPIGNONS, WEISS (1)
15 G TOMATENPÜREE
750 ML ROTWEIN, KRÄFTIG UND TROCKEN
60 ML ROTWEINESSIG
THYMIAN, ROSMARIN, SALBEI
5 DL KALBSFOND, BRAUN
80 G PORTWEIN, ROT
40 G BUTTER
SALZ
ETWAS ZUCKER
1 GEWÜRZSÄCKLEIN MIT
1 LORBEERBLATT, 20 PFEFFERKÖRNER
20 WACHOLDERBEEREN, 5 NELKEN, 3 STERNANIS

30 G SPECKWÜRFELI
2 TOASTBROTSCIBEIN
30 G CHAMPIGNONS, WEISS (2)
15 G SILBERZWIEBELN, GEPICKELT
0,5 TL PETERLI, GEHACKT