



Wildspezialitäten bei Globus

Hirschbraten Burgunder Art

Zutaten

600 g Hirschbraten ohne Knochen
2 Zwiebeln
8 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
1 TL Thymian getrocknet
12 EL dunkler Balsamico-Essig

400 ml Rotwein (oder roter Traubensaft)
Salz und Pfeffer
2 EL Rapsöl
400 ml Wildfond
2 EL Speisestärke
50 g Frischkäse (0,2% Fett)

Zubereitung

Ein bis zwei Tage vor dem Servieren Zwiebeln schälen, klein schneiden, mit 1/8 l Wasser, 1/4 TL Pfeffer, Wacholder, Lorbeer, Nelken und Thymian aufkochen. Essig und Wein hinzufügen.

Mit dem Sud das Fleisch begießen. Zugedeckt ein bis zwei Tage im Kühlschrank marinieren, zwischendurch enden.

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben und scharf in Öl von allen Seiten anbraten.

Mit dem Fond und 1/2 Liter Marinade ablöschen und kurz aufkochen lassen. Anschließend den Braten zugedeckt im Ofen 90 Minuten schmoren.

Braten herausnehmen, warm stellen.

Stärke und Frischkäse verrühren, in den Fond geben, aufkochen, durchsieben, abschmecken.

Braten aufschneiden, mit der Soße servieren.

Dazu passen frische Spätzle, Knödel oder Rotkohl-Salat.

Lassen Sie es sich schmecken!