Kochdauer:
Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:
gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

1	kg	Hirschschlögel
5	EL	Öl
2	EL	Preiselbeeren
250	ml	Rotwein
1	l	Wasser
250	g	Wurzelgemüse
100	g	gelbe Zwiebeln
1	Blatt	Lorbeerblatt
0,5	Stk.	Orangen
		Wildgewürz
		Salz
		Mehl
		Wacholderbeeren
		Pfefferkörner, bunt
		Thymian

Mein persönlicher Tipp

Ein feiner Sonntagsbraten – als Beilage schmecken Semmel- oder Erdäpfelknödel, Spätzle oder Schupfnudeln.:

Renate Sieghartsleitner
Seminarbäuerin im Bezirk Kirchdorf

Quellen:

- Mag. Christine Schober, Monika Lindbichler-Sohneg, Ing. Andreas Hager & Romana Schneider: *Kursunterlage Wild*

Gebeizter Hirschbraten

Zubereitung

- Zutaten Braten: 1 kg Hirschschlögel, 5 EL Öl, etwas Stärkemehl zum Binden, 2 EL Preiselbeeren, Salz, Wildgewürzmischung
- Zutaten Beize: 1/4 l Rotwein, 1 l Wasser, 250 g Wurzelwerk, 100 g Zwiebel, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Thymian, 1/2 Orange
- Für die Beize das Wurzelwerk würfelig schneiden und mit den restlichen Beizzutaten vermischen.
- Fleisch über Nacht in Beize legen
- Aus der Beize nehmen und gut abtropfen lassen.
- Salzen und an allen Seiten gut anbraten
- Aus dem Topf nehmen
- Das abgetropfte Wurzelgemüse anrösten, evtl. geschnittenen Speck mitrösten, das Paradeismark mitrösten, danach mit der Beize ablöschen und aufgießen – aufkochen lassen.
- Fleisch dazugeben – zugedeckt am Herd oder im Rohr dünsten lassen.
- Nach ca. 2 Stunden Garzeit das Fleisch aus dem Topf heben
- Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit dem Stärkemehl-Wassergemisch eindicken.
- Mit Preiselbeeren verfeinern.

Als Beilage passt Apfel-Rotkraut!

- In einem Topf Wasser erhitzen.
- Rotkraut zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze auftauen lassen, dabei mehrmals umrühren.
- Apfel schälen, halbieren und entkernen.
- Apfel in Spalten schneiden.
- Apfelspalten in aufgeschäumter Butter unter mehrmaligem Wenden goldbraun braten.
- Apfelspalten auf dem Rotkraut anrichten.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20