



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Hirschschlängel
- 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:

## Gebeizter Hirschbraten



Foto: Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

- Zutaten Braten: 1 kg Hirschschlängel, 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.



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

*Kursunterlage Wild*

