



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Hirschschulter
- 150 g gelbe Zwiebeln
- 300 g Wurzelgemüse
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Wacholderbeeren
- Lorbeerblätter
- Basilikum
- 1 EL Paradeismark
- 2 Stk. Bitterschokolade
- 500 ml Gemüsesuppe
- Rotwein
- Maisstärke
- 200 g Maisgrieß
- Muskat, gerieben
- 125 ml Schlagobers
- 500 ml Wasser

Mein persönlicher Tipp

Durch die Zugabe von Bitterschokolade (ev. auch mit Orangengeschmack) bekommt die Sauce einen lieblichen, einzigartigen Geschmack und eine sämige Konsistenz. Sparsam einsetzen!



Gerlinde Glawischnig
Bildungsreferentin in Kärnten

Hirschragout mit Polentanockerl



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

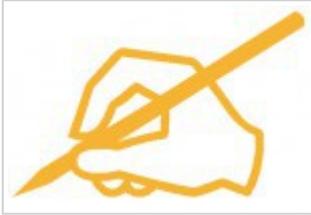
Hirschragout

- o Zwiebel fein hacken und im Fett kurz rösten.
- o Das Fleisch in ca. 3 cm große Stücke schneiden, mit den Gewürzen (Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Basilikum) und dem grob geriebenen Wurzelgemüse vermengen und mitrösten.
- o 1 EL Tomatenmark, die Schokolade dazugeben, mit einem Schuss Rotwein und Gemüsebrühe aufgießen und ca. 30 Minuten köcheln. Zuletzt etwas Schlagobers und Maizena hinzugeben.

Polentanockerl

- o Den Maisgrieß in die gesalzene Wasser-Schlagobers Mischung einrieseln lassen und solange rühren, bis die Masse eine feste Konsistenz hat.
- o Mit einem nassen Löffel Nockerl ausstechen und als Beilage servieren.

Quellen:



Gerlinde Glawischnig: *Privatrezept*