



Hirschbraten mit Speckrosenkohl

Los geht's!

Rehfleisch vom Jäger oder Metzger von Sehnen und Fett befreien. In einem breiten Topf scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden, Sellerie schneiden. Nachdem das Fleisch angebräunt ist, wird das Gemüse in der gleichen Pfanne/Bräter angebräunt. Gemüse mit Rotwein ablöschen und den Wildfonds hinzu geben. Gewürze zugeben, alles aufkochen und den Bräter dann in den 200 Grad heißen Backofen geben.

Die Brötchen / Semmeln in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Eier einschlagen. Vorsichtig, damit keine Schale in den Teig fällt. Eine Tasse Milch etwas anwärmen (handwarm) und langsam den Teig unter Zugabe der Milch kneten. Zusätzlich noch eine Prise Salz hinzugeben. Der Teig sollte nicht zu fest oder flüssig werden, damit daraus einzelne Knödel abgedreht werden können. Die fertig abgedrehten Knödel in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Kurz aufkochen und dann die Knödel auf kleiner Hitze gar ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. (ca. 15 Minuten)

Rosenkohl am Stiel kreuzförmig einschneiden, die äußeren Blätter entfernen und in Salzwasser etwas vorkochen. In kaltem Wasser abschrecken, damit die Farbe erhalten bleibt. Zwiebeln in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, Speckwürfel mit dazu geben und ebenfalls etwas anschwitzen lassen. Mit Weißwein ablöschen und den Rosenkohl mit dazu geben und würzen, alles gut durchschwenken und etwas nachgaren.


Die Soße des Bratens binden bspw. durch aufmischen mit etwas Gemüse. Soße abschmecken. Den Rehbraten aus dem Bräter nehmen und aufschneiden. Einige Scheiben auf dem Teller mit einem der Knödel anrichten. Soße angießen. Den Teller mit Oranfilets, Preiselbeeren und Schlagsahne ausgarnieren. Den Speckrosenkohl in einem separaten Schälchen dazu servieren.

Guten Appetit!



Die Garzeit des Bratens ist abhängig von Größe und Gewicht.

 Zutaten für 6 Personen

 Zeit: 3 Stunden



Zutaten:

- 500- 800 g Hirschfleisch
- Zwiebeln, Karotten, Sellerie für die Soße
- 500 g Rosenkohl frisch, 2 Zwiebeln
- 200 g Speckwürfel
- 1 Glas Wildfond
- Gewürze (Lorbeer, Pfeffer, Salz, Nelken, Knoblauch)
- 1 Packung geschnittene Semmeln/5 Semmeln vom Vortag
- 1 Tasse lauwarme Milch /2-4 Eier
- Preiselbeeren, Sahne zum garnieren

Notizen:

Wie hat's geschmeckt?

