



DIE STERNE
IM SAUERLAND

HIRSCHSAUERBRATEN

ZUTATEN

2 kg Hirschfleisch
(Entweder Schulterstücke oder Teile aus der Keule, die in der Regel zarter sind. Der Wildmetzger oder Jäger empfiehlt Bürgermeisterstück, Bug, Schwanzrolle und Unterschale.)

Tomatenmark
Wildfond
Preiselbeeren
Apfelkraut
Salz und Pfeffer

Zutaten für die Sauerbratenbeize (für 2 kg Wildfleisch)

1 l Rotwein
0,3 l Weinbrandessig 5%
1 Zwiebel, grob gewürfelt
1 Möhre, grob gewürfelt
½ Sellerieknolle, grob gewürfelt
2 St. Knoblauchzehen, halbiert
3 St. Nelken
5 St. Pimentkörner
2 St. Lorbeerblätter
1 TL Senfsaat-Körner
2 St. Thymianzweige
2 St. Rosmarinzweige



ZUBEREITUNG

Das Fleisch für ca. 5 bis 7 Tage in die Beize legen und täglich wenden/drehen. Danach das Fleisch entnehmen und abtropfen lassen. Die Beize passieren und die festen Bestandteile getrennt von der flüssigen Beize aufheben.

Nach dem Anbraten des Fleisches geben Sie Öl in den Bräter. Darin braten Sie die festen Bestandteile der Beize und ziehen daraus unter Hinzugabe von Tomatenmark den Bratenansatz.

Nun das angebratene Hirschstück in den Bratenansatz geben und unter regelmäßigem Angießen mit der Beize oder mit Wildfond (je nachdem, wie kräftig oder mild der Sauerbratengeschmack ausfallen soll) garen. Nach ca. 1,5 bis 2 Stunden bei mittlerer Hitze (130 - 150° C) sollte das Fleisch gar sein.

Das fertige Fleisch entnehmen Sie nun dem Bräter und stellen aus dem Bratfond die Sauce her. Schmecken Sie den Fond dazu mit Preiselbeeren, Apfelkraut und Senf ab und binden Sie die Sauce, wenn nötig, mit einer dunklen Roux (Mehlschwitze) oder Kartoffelstärke.

Die Sauce nun noch mit Salz und Pfeffer sowie evtl. Zugabe von Wildfond (falls der Fond zu säuerlich erscheint) abschmecken.

Zum Schluss die Sauce passieren, das Fleisch in Scheiben schneiden und in die Sauce einlegen.

Dazu empfehlen wir Wirsing à la crème und Serviettenknödel.

„Guten Appetit!“