



Knuspriger Hirschbraten (für 4 Personen)

1,5 kg Hirschbraten, Salz, weißen Pfeffer, Majoran, Muskatblüte, 30 – 40 g Butter-schmalz oder Butter, 2 Zwiebeln, 2 Möhren, 1 Stange Porree, ½ l Fleischbrühe

Das Fleisch kalt abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und von allen Seiten würzen. Das Gemüse abspülen und schälen. Die Zwiebel achteln, die Möhre stifteln und den Lauch in 2 cm große Stücke schneiden. Das Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Die Fleischbrühe dazugeben und bei 190 – 210°C im unteren Drittel des Backofens ca. 1 ½ bis 2 Stunden fertigbraten. Dabei das Fleisch gelegentlich mit der Brühe übergießen. Anschließend den Bräter aus dem Ofen nehmen und das Fleisch auf einer Platte im Backofen warmstellen. Der Bratenfond wird gelöst und in etwas Wasser aufgekocht und mit geriebenem, frischem Meerrettich und Sahen zu einer Soße gebunden. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Als Beilage empfehlen wir Kartoffelklöße und Rotkohl. (Zubereitungszeit ca. 150 min)