

HIRSCHBRATEN MIT KIRSCHEN

Schon vor 200 Jahren wurde dieser saftige Braten für Grimmas Adel gekocht und glücklicherweise durch das Schlossküchenbuch Döben überliefert. Etwas abgewandelt lässt es sich leicht nachkochen!

DU BRAUCHST:

1,5 kg Hirschkeule

1 Zwiebel

Salz und Pfeffer

Gewürzmischung für Wild

5 EL Öl

250 ml Rotwein, trocken und kräftig

200 ml Kirschsafft

200 g Kirschen (aus dem Glas ist möglich, den Saft s. o. verwenden)

100 g Crème fraîche

400 ml Wildfond

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde 45 Minuten

Kerntemperatur Hirschbraten: Den Backofen auf 200°C vorheizen.

DIE ZUBEREITUNG:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen. In einem backofenfesten Bräter von allen Seiten kräftig in Öl anbraten.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und im Bratensatz die gewürfelte Zwiebel goldbraun anbraten. Schlückchenweise abwechselnd mit Kirschsafft und Rotwein ablöschen, dabei immer wieder einkochen lassen, damit die Sauce hinterher eine schöne Farbe bekommt. Kirschsafft und Rotwein sollten auf ein Drittel der ursprünglichen Menge reduziert werden. Den Wildfond dazugeben und aufkochen.

Das Fleisch wieder dazugeben und abgedeckt im Backofen 90 Minuten schmoren. Nach 45 Minuten das Fleisch einmal wenden.

Gewürzmischung für Wild

Wildgewürz ist eine Würzmischung und besteht aus: Pfeffer, Wacholderbeeren, Thymian, Mischpilzpulver, Piment, Basilikum, Salbei, Petersilie, Kümmel, Liebstöckelblättern, Lorbeerblättern, Selleriesaat, Rosmarin, Muskatnuss und Nelken. Die Mischung kannst du selbst zusammenstellen oder einfach im Geschäft deines Vertrauens kaufen.

