

Hirschbraten in Rotwein - Kirschsauce

Zutaten für 6 Personen

1,5 kg Hirschkeule, Salz, Pfeffer, Gewürzmischung für Wild, 5 EL Öl,
250 ml kräftiger Rotwein, 200 ml Kirschsafft, 200 g Kirschen aus dem Glas
100 g Crème fraîche, 400 ml Wildfond, 1 Zwiebel

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen.

In einem backofenfesten Bräter in Öl kräftig von allen Seiten anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und im Bratensatz die gewürfelte Zwiebel goldbraun anbraten.

Schlückchen weise 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.

Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen, die Creme fraîche einrühren, die Kirschen zugeben und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Wildgewürz abschmecken. Dazu passen Rotkohl, Knödel, Spätzle, Feldsalat

Hinweis: Wildgewürz ist eine Würzmischung und besteht (z. B. von Fuchs) aus: Pfeffer, Wacholderbeeren, Thymian, Mischpilzpulver, Piment, Basilikum, Salbei, Petersilie, Kümmel, Liebstöckelblättern, Lorbeerblättern, Selleriesaat, Rosmarin, Muskatnuss und Nelken.