

# Hirschrücken mit Rahmkohl und Schupfnudeln

## 1/4 Rosa gebratener Hirschrücken

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Herbst Winter    Für: 4 Personen



© Salzburger Agrar Marketing

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

### Zutaten

750 G	Hirschrücken
	Salz
	gemahlener Pfeffer
3 EL	Butterschmalz
	Wacholderbeeren
	Thymian
	Koriander
125 ML	Rotwein
125 ML	Suppe
1 EL	Preiselbeermarmelade
	Lorbeerblätter
125 ML	Schlagobers
20 G	kalte Butter

### Zubereitung

1. Hirschrücken in 4 Teile schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Pfanne mit Butterschmalz erhitzen.
3. Fleisch scharf mit zerdrückten Wacholderbeeren anbraten.
4. Thymian und Koriander hinzufügen.
5. Im Backrohr bei ca. 170° C Ober-Unterhitze 6-8 min. schmoren/rasten lassen.
6. Fleisch herausgeben und warmhalten.
7. Mit Rotwein ablöschen und mit Suppe aufgießen.
8. Preiselbeeren, Lorbeerblätter, Thymian und Wacholderbeeren beigegeben.
9. Sauce reduzieren lassen und mit Schlagobers verfeinern.

10. Sauce passieren und mit eiskalter Butter montieren (binden).

## Info

# Hirschrücken mit Rahmkohl und Schupfnudeln

## 2/4 Rahmkohl

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Herbst Winter    Für: 4 Personen



© Salzburger Agrar Marketing

### Zutaten

1	Kohl
	Salz
150 G	Speck
3	Schalotten
150 ML	Obers
	gemahlener Pfeffer

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

### Zubereitung

1. Kohl fein nudelig schneiden und in Salzwasser blanchieren.
2. Speck und Schalotten in feine Würfel schneiden.
3. In eine Pfanne geben und leicht anbraten.
4. Mit Obers aufgießen und wenn nötig binden.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum blanchierten Wirsing geben.

# Hirschrücken mit Rahmkohl und Schupfnudeln

## 3/4 Schupfnudeln

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Herbst Winter    Für: 4 Personen



### Zutaten

300 G	mehlige Erdäpfel
30 G	Grieß
30 G	Mehl
	Salz
	gemahlener Pfeffer
1 EL	weiche Butter
30 G	Parmesan
2	Eidotter
30 G	Butter
150 G	geriebene Nüsse

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

### Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, kochen und heiß pressen.
2. Mit Grieß, Mehl, Dotter, Butter, Parmesan, Salz und Pfeffer zu einem Teig verarbeiten.
3. Daraus ca. 1 cm dicke Stränge formen und diese in ca. 5 cm Stücke schneiden.

# Hirschrücken mit Rahmkohl und Schupfnudeln

---

4/4

---

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Herbst Winter    Für: 4 Personen

---



**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

## Zubereitung

1. Zu gleichmäßigen Nudeln formen.
2. Anschließend für 10 Minuten ins kochende Salzwasser geben.
3. Butter mit Nüssen in der Pfanne mischen und die gekochten Schupfnudeln darin schwenken.