

# Gebeizter Hirschbraten

## 1/2 Beize

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



**Verfasst von:** Christine Kaswurm

### Zutaten

250 ML	Rotwein
1 L	Wasser
250 G	Wurzelgemüse
1 GROSSE	Zwiebel
1	Lorbeerblatt
5-6	Wacholderbeeren
	Pfefferkörner nach Belieben
1	Rosmarinzwieg
1 PRISE	Majoran
EINE HALBE	Orange

### Zubereitung

1. Für die Beize Wurzelgemüse klein schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen. Hirschschlögél über Nacht in die Beize legen.

### Info

Als Beilage empfehle ich Apfel-Rotkraut, Semmelknödel und Nockerl (Spätzle).

## 2/2 Hirschbraten

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

1 KG	Hirschschlögel
	Salz
5 EL	Sonnenblumen- oder Rapsöl
2 EL	Tomatenmark
1 L	Rindssuppe
ETWAS	Stärkemehl
3 EL	Preiselbeeren

**Verfasst von:** Christine Kaswurm

### Zubereitung

1. Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen, an allen Seiten gut mit Salz einreiben und scharf anbraten. Aus dem Topf nehmen und warmstellen.
2. Das abgetupfte Wurzelwerk in Öl anbraten, Tomatenmark beifügen und kurz mitrösten. Mit der Beizflüssigkeit ablöschen, Suppe oder Wasser aufgießen – aufkochen lassen.
3. Hirschschlögel in die Sauce geben und zugedeckt am Herd ca. 90 Minuten dünsten lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Wasser – Stärkemehlgemisch eindicken.
4. Mit Preiselbeermarmelade verfeinern. Hirschbraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.