

Braten Rezepte

Hirschbraten

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fleisch, Hirsch, Wild

1,50 kg	Hirschfleisch (z. B. - Oberschale)	100 g	Knollensellerie (Würfel)
700 ml	Burgunderwein		Salz und Pfeffer aus der - Mühle
1	Knoblauchzehe (grob - zerhackt)	100 g	Paprikapulver
1	große Zwiebel (Viertel)	1	Grüner Speck (Würfelchen)
1	Karotte (Scheiben)	1	Essl. Tomatenmark
		1	Lorbeerblatt

Das Fleisch mit dem Wein übergießen, das Gemüse und die Gewürze dazugeben und über Nacht ziehen lassen.

Dann das Fleisch herausnehmen und trocken tupfen.

Den Speck in einer Kasserolle auslassen, Fleisch dazugeben und von allen Seiten kräftig anbraten. Das Wurzelgemüse mit der Schaumkelle aus der Marinade nehmen und zu dem Fleisch in die Kasserolle geben und angehen lassen. Mit der Hälfte der Marinade ablöschen und in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Nach etwa 30 Minuten die restliche Marinade zugießen und den Braten ohne Deckel ca. 1 Stunde schmoren lassen.

Danach das Tomatenmark zufügen und den Braten weiter schmoren lassen. Eventuell noch etwas Wasser beifügen. Nach einer weiteren Stunde, den Braten aus dem Ofen nehmen und warm stellen.

Die Sauce abseihen, dabei das Gemüse durch das Sieb drücken, damit die Sauce sämig wird. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Hirschbraten aufschneiden und mit der Sauce servieren.