



Rezept: 1.282 – „Winzer Braches Hirschbraten“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: Deutsche See

Zutaten für 4 Personen:

750g Hirschfleisch – 1 große Zwiebel – 500 ml Monarch Rotwein -1 EL Wacholderbeeren – 1 El Pfeffer, schwarz und ganz – 100 g Speck, durchwachsen und geräuchert – 3 EL Öl – 3 EL Hagebutten-Marmelade – 200 g blaue Weintrauben – Salz du Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch in eine Schüssel legen

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden, Wacholderbeeren zerdrücken und beidem mit Rotwein der Rebsorte Monarch, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern vermischen. Sud über das Fleisch geben und ca. 24 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.-

Fleisch herausnehmen und trocken tupfen.

Speck würfeln und in heißem Öl auslassen. Fleisch dazugeben und von allen Seiten kräftig anbraten.

Marinade angießen und den Braten abgedeckt bei geringer Hitze ca. 40 Min. schmoren lassen.

Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Sauce durch ein Sieb gießen, etwas einkochen lassen und mit Hagebuttenmarmelade verrühren.

Weintrauben waschen, halbieren und entkernen. In die Sauce geben, kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hirschbraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

Beilagen: Knödel & Rotkohl

Weinempfehlung:

ich habe bei dem Weingut angerufen, von dem ich meine Pfälzer Weine beziehe.

Die haben mir zu einem St. Laurent geraten. Diesen hatte ich sogar im Keller.

Der Wein ist gut zu den Pfälzer Speisen angekommen.

Und plötzlich weißt du:
Es ist Zeit, etwas Neues zu genießen und
dem Zauber des Anfangs zu
vertrauen.