

## ZUTATEN

- 800g Hirschbraten
- 1 große Gemüsezwiebel, fein gewürfelt
- 1 Karotte, fein gewürfelt
- 80g Knollensellerie, fein gewürfelt
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 250ml trockenen Rotwein
- 50ml Rotweinessig
- 1 EL Speiseöl
- 1 EL Tomatenmark
- 400ml Wildfond (alternativ: Rinderfond)
- Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin



HIRSCHBRATEN

## Beilagen- empfehlung

Als Garnitur passen klassisch eine halbe, mit Preiselbeeren gefüllte Williams-Christ-Birne und der beliebte servierfähige Wurst-Basar Apfel-Rotkohl. Oder Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, Wurzelgemüse, Wurst-Basar Rahmwirsing und Servietten- oder Kartoffelknödel.



## REZEPT- UND ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG für 3 - 4 Personen

### Vorbereitung:

Fleisch auspacken und mit Küchenpapier abtupfen. Alle Zutaten entsprechend abmessen und bereitstellen. Den Hirschbraten mit Rotwein, Rotweinessig, Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeerblättern 3-4 Std. einlegen/beizen.

### Zubereitung:

Das Fleisch aus der Beize nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter/Bratentopf in Speiseöl von allen Seiten scharf anbraten, danach herausnehmen. Nach und nach Karotten, Sellerie und Zwiebeln im Bräter rösten. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit der Beize mehrmals ablöschen. Anschließend den Braten dazugeben und mit Wildfond auffüllen. Abgedeckt im Backofen bei 130°C ca. 1-1,5 Std. schmoren. **Tipp:** Wenn das Fleisch von einer Fleischgabel rutscht, ist es fertig! Nun das Fleisch aus dem Bräter nehmen und den vorhandenen Bratenfond durch ein Sieb gießen. Diesen dann aufkochen ggf. noch etwas einkochen, abbinden und mit Gewürzen beliebig abschmecken.