

Sauerbraten vom Rotwild

Zutaten

(Zutaten für 4 Personen)

Fleisch:

1 kg Hirschkeule (Nuss)
250 ml Rotwein
200 ml Weinessig
500 ml Wasser
10 Wacholderbeeren, leicht zerdrückt
2 Lorbeerblätter, frisch
5 Pimentkörner
5 Nelken
10 Pfefferkörner
150 g Zwiebeln
2 Möhren
2 Staudenselleriestangen

4 Thymianstiele
1 Rosmarinstiel
Salz, Pfeffer
3 EL Öl
1 EL Tomatenmark

Sauce:

100 ml Rotwein
200 ml Wildfond
Zucker
25 g eiskalte Butterflöckchen
70 g Rosinen

Für die Marinade den Rotwein, Weinessig und das Wasser mit den Gewürzen in einen Topf geben. Gemüse putzen und klein schneiden. Mit den Kräutern in die Marinade geben und kurz aufkochen lassen. Marinade abkühlen lassen und das Hirschfleisch dazugeben. Im Kühlschrank für 3–4 Tage marinieren lassen, dabei das Fleisch immer wieder wenden.

Die Hirschnuss aus der Marinade nehmen und trocken tupfen, salzen und pfeffern. Öl in einem Bräter heiß werden lassen, Tomatenmark kurz mit

anrösten, Fleisch von allen Seiten gut anbraten. Mit der Marinade übergießen und ca. 1,5 Stunden lang bei leichter Hitze schmoren lassen.

Fleisch herausnehmen und warm stellen, Sauce aus dem Bräter über ein Sieb in einen Topf gießen. Rotwein und Wildfond hinzugeben. Sauce reduzieren lassen. Die eiskalte Butter unterrühren und die Sauce cremig werden lassen. Rosinen in heißem Wasser einweichen und anschließend zur Sauce geben. Diese zum Schluss mit Salz und Zucker abschmecken.

