

Hirsch-Sauerbraten

Zutaten:

gefunden bei www.knorr.de

500 g Hirschfleisch aus der Keule
40 g Mandelstifte
40 g getrocknete Cranberries (oder Rosinen)
250 ml Rotwein
2 Stiele Thymian
1 Zwiebel
1 Möhre
1/2 kleine Petersilienwurzel
1/2 kleine Knollensellerie
2 EL Wildpreiselbeeren (Glas)
2 EL MAZOLA Keimöl
1 Beutel KNORR Fix für Sauerbraten
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und hacken. Gemüse putzen, waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Fleisch salzen, pfeffern und in einem Bräter im heißen Keimöl rundum anbraten. Herausnehmen. Zwiebeln und Gemüswürfel kurz anbraten. Rotwein und 250 ml Wasser dazugießen, aufkochen und Fix für Sauerbraten einrühren. Hirschfleisch und Gewürze in die Sauce geben. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 150 °C (Umluft: 125 °C) ca. 120 Minuten garen. Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten. Fleisch warm stellen. Sauce durch ein Sieb streichen, Preiselbeeren und Cranberries darin erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch aufschneiden und mit der Sauce und den Mandeln servieren.

Druck-Version

