

Hirschpfeffer

ZUTATEN :

7.5 dl Rotwein (z. B. Pinot noir)
1 dl Rotweinessig
1 Rande, in Stücken
1 Rüebli, in Stücken
1 Zwiebel, in Stücken
2 Lorbeerblätter
1 EL schwarze Pfefferkörner, zerstoßen
6 Wacholderbeeren
2 Nelken
800 g Hirschfleisch (z. B. Schulter),
in ca. 3 cm grossen Würfeln

Bratbutter zum Braten

0.75 TL Salz
wenig Pfeffer
100 g Speckwürfel
i

1.5 EL Butter, weich

1.5 EL Mehl

25 g dunkle Schokolade, fein gehackt

ZUBEREITUNG

Wein mit allen Zutaten bis und mit Nelken in einer Pfanne aufkochen, abkühlen. Fleisch in ein Glas-, Porzellan- oder Chromstahlgefäß geben, Beize darübergießen. Das Fleisch soll vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein, evtl. mit einem Teller beschweren. Zugedeckt ca. 3 Tage kühl stellen, täglich 1-mal mischen. Fleisch herausnehmen, trocken tupfen. Beize aufkochen, durch ein mit einem feinen Tuch ausgelegtes Sieb gießen, Beize beiseite stellen.

Wenig Bratbutter im Bratopf heiß werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 5 Min. anbraten, herausnehmen, würzen. Speckwürfel im Bratopf langsam knusprig braten, Fleisch wieder begeben, Beize dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 1.25 Std. schmoren.

Fleisch herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Sauce aufkochen, Hitze reduzieren. Butter und Mehl mit einer Gabel mischen, portionenweise unter Rühren begeben, bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. offen köcheln. Schokolade mit dem Fleisch begeben, nur noch heiß werden lassen.

Dazu passt:

Marroni, Rotkraut, Spätzli.

