

Hirschbraten in Rotweinsauce

Das Rezept entstand in Kooperation mit unserem Partner RADATZ – dem Wiener Fleischhauer!



1. Den Hirschbraten (wenn möglich) schon am Vortag kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus der Kühlung nehmen.
3. Das Backrohr auf 160°C vorheizen.
4. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten, dann aus dem Bräter nehmen.
5. Das Wurzelwerk in dem Bratrückstand anbraten.
6. Die Orangenhälfte vierteln und zu dem Wurzelwerk geben, das Paradeismark und die Gewürze zugeben und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten mitbraten. Danach alles mit dem Rotwein ablöschen, dann mit dem Wildfond oder der Rindsuppe auffüllen und aufkochen.
7. Das Fleisch in den Bratfond legen und zugedeckt bei 160°C etwa 1 ½ Stunden schmoren, bis es eine Kerntemperatur von 67 - 70°C erreicht hat.
8. Den Braten aus dem Bräter nehmen, sofort in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Rohr auf einem Gitter etwa 15 Minuten ruhen lassen.
9. Von dem Bratensaft 5 - 6 EL abnehmen und abkühlen lassen.
10. Das gebratene Gemüse samt Saft durch ein feines Sieb in einen Kochtopf streichen.
11. Das Mehl mit dem abgenommenen, abgekühlten Bratensaft glatt rühren, in die Sauce rühren und 4 - 5 Minuten kochen.
12. Die Hagebuttenmarmelade untermengen und die Sauce mit Salz abschmecken.
13. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

Zutaten für 4 Personen

- 1,2 - 1,5 kg Hirschrollbraten
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 5 EL Sonnenblumen- oder Maiskeimöl
- 1 Bund (250 g) in kleine Würfel geschnittenes Wurzelwerk
- ½ unbehandelte Orange
- 2 EL Paradeismark
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Pimentkörner
- 250 ml trockener Rotwein
- 125 ml Wildfond oder Rindsuppe
- 2 EL Weizenmehl
- 3 EL Hagebuttenmarmelade
- Alufolie zum Einwickeln