

# Hirschbraten in der Himbeerbeize

Fleisch-Gerichte » Wild » Reh & Hirsch

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Hirschkeule
- » Salz & Pfeffer
- » 100g Speck (fett)
- » 1 Suppengrün
- » 500ml Rotwein
- » 250ml Wildfond
- » 125g Himbeeren
- » 4EL Weißwein-Essig
- » 1 B. Crème fraîche

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

16-20€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit dem in Streifen geschnittenen Speck spicken. Karotten, Lauch und Sellerie entsprechend putzen, waschen und in Würfel schneiden.

2. Bratfett in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin auf allen Seiten Farbe nehmen lassen. Das Gemüse dazugeben und ca. 5min mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit dem heißen Wildfond auffüllen.

3. Die Himbeeren dazugeben. Die Sauce mit Essig leicht säuern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde schmoren lassen. Das Fleisch herausnehmen, warmstellen und die Sauce passieren. Mit Crème fraîche verkochen und zum Braten servieren.

Nährwerte: 810kcal pro Portion

angelegt am: 20.07.2003

Rezept-Nr: 494

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke