

K **Rezept: Hirschpfeffer à la Beat Caduff**

Gastronom aus Zürich und Experte im «Kassensturz»-Test

für 4 Personen

1,2 kg Hirschlaffe in grosse Würfel geschnitten
500 g Hirschknochen in Stücke gehackt
4 Zwiebeln
6 Rüebli
2 Sellerieknollen
2 Lauchstangen
1 Arvenzweig
1 Wachholderzweig
1 kleine Handvoll schwarze Pfefferkörner
8 Wachholderbeeren
4 Lorbeerblätter
4 Nelken
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
2 ½ Fl. Pinot Noir oder roter Burgunder
½ Fl. Portwein
4 dl Essig, gemischt: Rotwein-, Balsamico-, Muscat-, Zweigelt-, Tomaten-, Feigen- und Sherry-Essig
200 g Tomatenmark
50 g geröstetes Mehl
150 g Bratbutter
Fleur de Sel

Zubereitung:

Die Knochen, das Hirschfleisch, das in Würfel geschnittene Gemüse, die Gewürze, den Wein, den Portwein und das Essiggemisch in ein grosses Gefäss geben, gut mischen, zudecken und 10 bis 20 Tage beizen. Wichtig: Fleisch und Gemüse müssen immer mit Flüssigkeit bedeckt sein. Zwischendurch immer wieder neu mischen.

Nach dem Einbeizen: Alles durch ein Sieb giessen, den Saft in einer Pfanne auffangen und das Gemüse vom Fleisch trennen. Zuerst die Knochen in Bratbutter gut anrösten, dann das Gemüse und die Gewürze dazu geben, etwas anrösten, das Tomatenmark ebenfalls kurz mitrösten. Mit dem Rotweinsaft ablöschen und ca. 3 bis 4 Stunden unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen, immer wieder den Schaum abschöpfen. Danach durch ein Spitzsieb passieren.

In der Zwischenzeit das Fleisch im Bratbutter anbraten, so dass es etwas Farbe annimmt, mit dem gerösteten Mehl leicht bestäuben, mit Fleur de Sel würzen, zu der passierten Sauce dazugeben und langsam weich kochen. Immer wieder rühren, damit der Pfeffer nicht anbrennt. Die Kochdauer beträgt ca. 1 bis 2 Stunden, je nachdem wie lange der Pfeffer eingelegt war (je länger das Fleisch gebeizt wurde, desto kürzer ist die Garzeit).

Zum Schluss abschmecken und heiss servieren, zusammen mit Spätzli. Der Hirschpfeffer muss heiss sein, sonst „kalt“ er schnell und sieht unappetitlich aus.