

K **Rezept: Hirschpfeffer Jäger Art**

Quelle: Betty Bossi

für 4 Personen

Beizen: ca. 3 Tage
 Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
 Schmoren: ca. 1 Std.

800 g Hirschfleisch (z. B. Schulter), in ca. 3 cm grossen Würfeln

Beize:

7,5 dl Rotwein (z. B. Malanser Pinot noir)
 1 dl Rotweinessig
 1 Rüebli, in Scheiben
 1 Zwiebel, in Schnitzen
 2 Lorbeerblätter
 1 Esslöffel schwarze Pfefferkörner, zerstoßen
 6 Wacholderbeeren
 2 Nelken

Beizen:

Alle Zutaten für die Beize in einer Pfanne aufkochen, abkühlen.
 Fleisch in ein Glas-, Porzellan- oder Chromstahlgefäß geben, Beize darüber gießen. Das Fleisch soll vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein, evtl. beschweren. Zugedeckt ca. 3 Tage kühl stellen, täglich einmal mischen. Fleisch herausnehmen, trocken tupfen. Beize aufkochen, durch ein mit einem feinen Tuch ausgelegtes Sieb gießen, Beize beiseite stellen.

Bratbutter zum Anbraten	im Bratpfannchen heiß werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 5 Min. anbraten, herausnehmen
3/4 Teelöffel Salz, wenig Pfeffer	würzen
100 g Speckwürfel	im Bratpfannchen langsam knusprig braten, Fleisch wieder begeben
beiseite gestellte Beize	dazu gießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 1 1/4 Std. schmoren. Fleisch herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Sauce aufkochen, Hitze reduzieren.
1 1/2 Esslöffel Butter, weich	mit einer Gabel mischen, portionenweise unter Rühren begeben, bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. offen köcheln. Fleisch wieder begeben, nur noch heiß werden lassen
1 1/2 Esslöffel Mehl	

Dazu passen:

Marroni, Nudeln, Rosenkohl, Rotkraut, Spätzli.

Pro Person: 20 g Fett, 47 g Eiweiss, 3 g Kohlenhydrate, 1741 kJ (415 kcal)