



RESTAURANT - WEINSTUBE - BIERGARTEN

Schwarzbierhirsch von Küchenchef Andreas Müller

Für 10 Personen

Zutaten:

2000 g Hirschkeule

500 g Röstgemüse (grobe Zwiebel-, Karotten und Selleriewürfel)

Öl zum Anbraten

4 EL Tomatenmark

Salz, Pfeffer

0,5 l Schwarzbier (Noctus Riegele; der Hopfenanteil darf nicht so hoch sein, ansonsten wird es eventuell bitter)

0,5 l Wildfond oder Brühe

Wildgewürz:

5 Knoblauchzehen

10 Wacholderbeeren

1 TL Kümmel

2 Lorbeerblätter

Abrieb von 2 Zitronen

1/2 TL Majoran und Thymian, gemischt

2 Msp. Zimtpulver

Benötigte Geräte:

Großer Bräter oder Pfanne, großer Löffel zum Rühren, Fleischgabel, Moulinette oder Mörser, Backofen, Mixstab

Zubereitung:

Zubereitung:

- Wildgewürz in der Moulinette oder im Mörser fein zerkleinern.
- Den Bräter gut erhitzen und die Hirschkeule hellbraun anbraten.
- Aus dem Bräter nehmen und auf einem Blech zwischenlagern.
- Jetzt im Bräter das Röstgemüse gut braun anrösten, salzen und pfeffern.
- Tomatenmark zugeben und weiter rösten, bis alles schön dunkelbraun ist, gut rühren.
- Mit etwas Bier ablöschen. Diesen Vorgang 2- 3 mal wiederholen.
- Das Wildgewürz zugeben.
- Dann Fond oder Brühe angießen, aufkochen lassen, die Hirschkeule in den Schmorfond legen.
- Den Bräter abgedeckt in den vorgeheizten Ofen (150 °C) stellen, abgedeckt langsam garen, gelegentlich das Fleisch mit Fond übergießen.
- Mit der Fleischgabel kontrollieren, ob das Fleisch weich ist. Die Gabel muss leicht hineinrutschen und ebenso leicht wieder heraus.
- Die Garzeit variiert je nach Art des Fleisches zwischen 45 Minuten und einer Stunde. Deshalb immer wieder probieren. Das Fleisch aus der Sauce nehmen.
- Die Sauce mit dem Mixstab aufmixen, durch ein Sieb geben, dann die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen und abschmecken.
- Das Fleisch in Scheiben schneiden und in die Sauce legen.
- Servieren Sie dazu nach Belieben Thüringer Klöße und Rotkohl.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und viel Genuss.