

Geschmortes Schlägerl vom Junghirsch im Wacholder-Rotweinsaftl

1/2 Junghirsch

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

1 KG	Hirschschlögell
	Salz
	Pfeffer
	gemahlener Zimt
1 EL	Butterschmalz
200 G	Wurzelgemüse
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Balsamico
250 ML	Rotwein
1 L	Wildfond
	Wacholderbeeren
	Lorbeerblätter
	weiße Weintrauben
	Butter
2 EL	Feinkristallzucker

Zubereitung

1. Fleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Zimt würzen.
2. In heißem Butterschmalz scharf anbraten.
3. Wurzelgemüse im Bratrückstand anrösten.
4. Tomatenmark beigeben und kurz weiterrösten lassen.
5. Mit Balsamico, Rotwein und Wildfond ablöschen.
6. Anschließend Gewürze beigeben, Fleisch einlegen und etwa eine Stunde im Rohr schmoren (170°C).
7. Weintrauben waschen und vor dem Anrichten in Butter und etwas Zucker leicht karamellisieren.

Dazu passen statt Semmelknödel auch Laugenknödel!

Dazu normales Knödelbrot einfach durch Laugenbrezen-Knödelbrot ersetzen!

2/2 Apfel-Rotkraut

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

800 G	Rotkraut
300 ML	Apfelsaft
100 ML	Rotwein
	Zimtrinde
2 EL	Preiselbeermarmelade
	Zitronensaft
0,5 STUECK	fein gehackte Zwiebel
	Butterschmalz
400 ML	Gemüsesuppe
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Maisstärke
2	Äpfel
	Butter

Zubereitung

1. Geschnittenes Rotkraut mit Apfelsaft, Rotwein, Zitronensaft, Zucker, Preiselbeeren und Zimt marinieren (am besten über Nacht).
2. Zwiebeln fein schneiden und in Butterschmalz anrösten.
3. Rotkraut (mit Marinade), Gemüsesuppe und Salz, Pfeffer beifügen und eine Stunde lang weichdünsten.
4. Anschließend mit Maisstärke binden.
5. Vor dem Anrichten Äpfel in Spalten schneiden.
6. In Butter leicht schwenken und unter das Rotkraut heben (eine Spalte pro Portion als Deko draufsetzen).