



Fränkischer Hirschbraten

Zutaten für 4 Personen:

1 bis 1,5 kg Hirschfleisch (vom Dam-, Rot- oder Sikawild) am besten aus der Keule, oder wie man in Franken sagt, vom Schlegel.

Salz, Pfeffer, Senf, etwas Öl, ca. 100g geräucherte Speckwürfel, 100 g Rosinen oder Korinthen, 0,25 l süße Sahne, etwas Mehl zum Soßebinden.

Für die Beize:

0,25 l Essig, 2 Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Nelken, Zwiebelringe, Pfefferkörner

Zubereitung:

Die Beize mit allen Zutaten in einem Liter Wasser aufkochen und anschließend erkalten lassen. Das Fleisch über Nacht in die Beize einlegen. Es muss mit der Beize ganz überdeckt sein.

Das Fleisch aus der Beize nehmen und mit Salz, Pfeffer und Senf gut einreiben.

Das Fleisch von allen Seiten in einer Pfanne mit heißem Öl gut anbraten, damit sich die Poren schließen und der Braten saftig bleibt.

Das angebratene Fleisch kommt dann in einen Bräter mit Deckel. Man gibt eine Tasse Wasser und etwas Flüssigkeit von der Beize dazu.

Die Gewürze aus der Beize, Speckwürfel, Korinthen oder Rosinen, Zwiebeln und wenn Sie möchten, auch ruhig etwas Suppengrün dazugeben.

Im Herd bei mittlerer Hitze braten.

Nicht vergessen, während des Bratens ab und zu etwas Flüssigkeit nachzugießen.

Das Fleisch auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.

Den Bratenfond aufkochen und durch ein Sieb streichen.

Die Sahne mit einem Esslöffel Mehl glattrühren und der Soße zugeben, gut umrühren, aufkochen und mit Beize die Soße abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und noch etwas in der Soße ziehen lassen.

Das Ganze mit Klößen servieren.

VOWI vom Schriftführer des Verbandes Herrn Günter Trautner zur Verfügung gestellt.