



Fränkischer Hirschrücken

Zutaten für 4 Personen:

ca. 1,5 - 2 kg Hirschrücken (vom Dam-, Rot- oder Sikawild)

Salz, Pfeffer

1 Zwiebel

50 g Butter

50 g Speck

0,1 l Sauerrahm

0,2 l Rotwein

etwas Mehl zum Binden der Soße.

Für die Beize:

0,25 l Essig, 0,25 l Rotwein, 4 Lorbeerblätter, Thymian, Wacholderbeeren, Nelken, 1 Zwiebel, Pfefferkörner

Zubereitung:

Das Beizen oder Einlegen ist Geschmackssache und bei jungem Wild, das Sie vom Gehegewildhalter erhalten, nicht unbedingt notwendig. Falls Sie das Wild gerne einlegen möchten, sollten Sie die Beize mit allen Zutaten in 1,5 Liter Wasser aufkochen und anschließend erkalten lassen. Den Hirschrücken wenigstens über Nacht in die Beize legen. Er muss mit der Beize ganz überdeckt sein.

Den Rücken mit einem scharfen Messer gut häuten, mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebel in Würfel schneiden und mit dem Rücken in einer entsprechend großen Kasserolle mit Butter leicht anbraten. Den angebratenen Rücken mit dünn geschnittenen Speckscheiben bedecken und die Speckscheiben mit Rouladennadeln sichern. Dann gibt man eine Tasse Wasser oder Brühe dazu (falls vorhanden kann man etwas Flüssigkeit von der Beize dazugießen). Die Kasserolle mit Deckel in den Herd schieben und bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde schmoren. Ab und zu nachsehen, ob sich noch genügend Flüssigkeit in der Kasserolle befindet, evtl. nachgießen. Den Deckel von der Kasserolle nehmen und bei mittlerer Hitze noch ca. 20 Minuten weiterbraten lassen, bis sich eine leichte Kruste gebildet hat. Das Bratenstück dabei ab und zu mit dem Bratensaft begießen.

Der Braten ist fertig, wenn sich die Filets leicht vom Knochen lösen lassen und der Braten im Kern noch leicht rosa ist. (Sie können das testen, indem Sie eine Rückenhälfte schräg anschneiden.) Ist Ihr Braten fertig, so lösen Sie mit einem Messer die Filets vom Knochen ab und schneiden diese mit einem scharfen Messer schräg in portionsgerechte Scheiben (schräg deshalb, damit Sie die Scheiben wieder wie unzerschnitten zusammensetzen und den Rücken als "Ganzes" servieren können) und ordnen diese wieder so auf dem Knochenstück an, dass der Rücken wieder wie ein Rücken aussieht.

Aus dem Bratenfond mit etwas Mehl, Wasser, Sauerrahm und Rotwein nach Genuss eine Soße herstellen. Die Soße getrennt reichen. Als Beilagen eignen sich Klöße, Kartoffelpüree (heißt bei uns Stampf), Rotkraut und natürlich Preiselbeeren.

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