



Hirschpfeffer

Hauptspeisen, KSW 24.10.2014

vorbereitung 50 Min · **kochen** 1 h · **portionen** 6 · **schwierigkeitsgrad** Mittel · **quelle** KSW Rezepte Service (Betty Bossi)

ZUTATEN

BEIZE

7 dl kräftiger Rotwein (z. B. Merlot oder Barolo)

1 ½ dl Rotweinessig

1 Zwiebel besteckt mit

1 Lorbeerblatt und

1 Nelke

2 Knoblauchzehen, halbiert

100 g (je) Rüebli und Sellerie, in Stücken

1 TL Thymianblättchen

1 EL Pfefferkörner, zerdrückt

5 Wacholderbeeren, zerdrückt

HIRSCH PFEFFER

1.5 kg Hirsch (in Voressenstücke)

Bratbutter zum Anbraten

2 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

3 EL Mehl

2 EL Grappa oder Gin (optional)

2 dl Wildfond oder Fleischbouillon

10- 20 g dunkle Schokolade (z. B. Excellence oder Noir), gehackt (optional)

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

GARNITUR

50 g Rohessspeck, in Streifen

50 g Toastbrot, ohne Rinde, gewürfelt

200 g weisse Traubenbeeren (z. B. Chasselas)

ZUBEREITUNG

Beize

Das Fleisch in ein tiefes Glas-, Porzellan- oder Chromstahlgefäss geben. Alle Zutaten für die Beize aufkochen, sofort darüber giessen. Das Fleisch soll vollständig damit bedeckt sein. Fleisch mit einem Teller beschweren, auskühlen. Dann 3-4 Tage zugedeckt im Kühlschrank beizen, gelegentlich umrühren