



TIPP
Dazu passen Reiberknödel
und Blaukraut

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für die Marinade miteinander aufkochen lassen, 5 Minuten köcheln lassen und anschließend vollständig erkalten lassen. Die Hirschkeule so einlegen, dass das Fleisch ganz bedeckt ist. Sorgfältig abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Nach 12 Tagen das Wildbret aus der Marinade nehmen, diese in ein Gefäß seihen und aufbewahren. Die Keule abtupfen und im Bratfett von allen Seiten kräftig anbraten. Die Zwiebeln hacken und dazu geben. Pfeffern und salzen und schön bräunen lassen. Die Lebkuchen grob zerkleinern und mit 3 EL Sultaninen um den Braten legen. Den Zuckerrübensirup dazu geben und alles zusammen noch etwas weiter braten. Mit gut der Hälfte der Marinade ablöschen. Den Topf zudecken und alles ca. 2 Stunden schmoren, bis der Braten zart ist (achtung, ist nach 12 Tagen Marinieren früher der Fall als sonst). Zwischendurch immer wieder etwas Marinade dazu geben, bis alles verbraucht ist. Ist der Braten zart, aus dem Topf nehmen, warm stellen und die Sauce pürieren.

Hat die Sauce noch nicht die richtige Konsistenz, etwas Mehl mit kaltem Wasser verrühren und dazu geben. Nun die restlichen 3 EL Sultaninen hineingeben und nochmal 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce soll nun sehr dunkel sein, ist sie das nicht, spricht nichts gegen 1 bis 2 Teelöffel Zuckercouleur. Den Braten in schöne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Wildrezept

Sauerbraten „Hubertus“ vom Rotwild

Passend zum Hubertustag hat Reinhold Winterl ein sehr festliches Rezept für uns zusammengestellt.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 kg Hirschkeule (Unterschale)

Für die Marinade:

- 3/4 l Rotwein (Blauer Zweigelt oder Dornfelder trocken)
- 1/2 l Himbeeressig
- 2 Zwiebeln, grob zerkleinert
- 1 Möhre, grob zerkleinert
- 10 Wacholderbeeren
- 5 Körner Piment
- 5 Gewürznelke(n)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Salz
- 1 EL Zucker

Für die Sauce:

- 140 g Lebkuchen
- 2 EL Zuckerrübensirup
- 6 EL Sultaninen
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Fett zum Braten
- Salz
- Pfeffer
- evtl. Mehl
- evtl. Zuckercouleur

