

Lieblingsrezept unserer Gäste

HIRSCHRAGOUT MIT SERVIETTENSCHNITTEN UND KOHLSPROSSEN

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

RAGOUT

1 kg Hirschfleisch Schulter
2 Stk. Zwiebel
1 Stk. Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
100 ml Rotwein
300 ml Wildfond
Salz, Pfeffer, Lorbeer,
Wacholderbeeren
Öl
2 EL Preiselbeeren

SERVIETTENSCHNITTEN

200 g Knödelbrot
150 ml Milch
2 Eier
1 Prise Muskat
Salz, Pfeffer
1 Stk Zwiebel
1 Bund Petersilie
50 g Butter

KOHLSPROSSEN

200 g Kohl
40 g Speckwürfel
20 g Butter
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

ZUERST HIRSCHFLEISCH

putzen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und das Hirschfleisch scharf anbraten, Zwiebel dazugeben und anrösten. Tomatenmark dazugeben und braun rösten. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Lorbeer und Wacholderbeeren dazugeben. Alles ca. 1½ Stunden bei geringer Hitze köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Mit Preiselbeeren, Salz und Pfeffer abschmecken.

FÜR DIE SERVIETTENSCHNITTEN,

Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Die Milch hinzugeben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Knödelbrot in eine Schüssel geben und mit der Milch vermengen. Eier unterheben, Petersilie hacken



und dazugeben. Die Masse zu einer Rolle formen und in eine Serviette einschlagen und die Enden zubinden. Im gesalzenen Wasser ca. 30 min. köcheln lassen.

KOHLSPROSSEN putzen und waschen und am Stängel kreuzförmig einschneiden. In Salzwasser 10 min. kochen. Speckwürfel anbraten. Butter und Kohl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*Guten
Appetit*