

Hirschpfeffer

Zutaten für 6 Personen:

- x Beizen: ca. 3 Tage
- x Vor- und Zubereiten: ca. 40 Min.
- x Schmoren: ca. 1 ¼ Std

Zutaten Beize

- x 1.2 Kg Hirschfleisch in ca. 3 cm grossen Würfeln
- x 1 Liter Rotwein
- x 1 dl Rotweinessig
- x 2 Rüebli, in Scheiben
- x ¼ Knollensellerie gewürfelt
- x 1 grosse Zwiebel, in Schnitzen
- x 4 Knoblauchzehen (gewürfelt)
- x 1 Messerspitze Paprika
- x 3 Lorbeerblätter
- x 1 ½ Esslöffel schwarze Pfefferkörner, zerstoßen
- x 9 Wacholderbeeren
- x 3 Nelken

Zubereitung Beize

1. 0,25 l Wasser mit dem Gemüse und den Gewürzen bei milder Hitze 10 Minuten ziehen (nicht kochen) lassen.
2. Essig und Wein zugeben. Die Beize etwas abkühlen lassen und über das Wild giessen.
3. Zugedeckt ca. 3 Tage kühl stellen, täglich einmal mischen.
4. Fleisch herausnehmen, trocken tupfen.
5. Beize aufkochen, durch ein mit einem feinen Tuch ausgelegtes Sieb giessen, Beize beiseite stellen.

Wenn die Beize kalt zum Fleisch gegeben wird, erhöht sich die Marinierzeit auf 6-8 Tage.

Zum Einlegen nur Steingut-, Porzellan- oder Chromstahlgeschirr verwenden.

Zutaten Hirschpfeffer

- x Bratbutter zum Anbraten
- x 2 EL Butter, weich
- x 2 EL Mehl
- x 1 TL Salz
- x wenig Pfeffer
- x 150 g Speckwürfeli
- x schwarze Schokolade (ersetzt Blut)

Zubereitung

1. Bratbutter im Brattopf heiss werden lassen.
2. Fleisch portionenweise je ca. 5 Min. anbraten, herausnehmen, warmstellen und würzen.
3. Speckwürfeli im Brattopf langsam knusprig braten, Fleisch wieder begeben.
4. Die beiseite gestellte Beize dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 1 ¼ Std. schmoren.
5. Fleisch herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen.
6. Sauce aufkochen, Hitze reduzieren.
7. Butter und Mehl mit einer Gabel mischen und portionenweise unter Rühren begeben.
8. Schwarze Schokolade begeben, mildert die Säure und gibt der Sauce eine dunklere Farbe.
9. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. offen köcheln. Fleisch wieder begeben und nur noch heiss werden lassen.