

Jäger-Hirsch

Zutaten für 8 Personen

Zeitbedarf: ca 5 h

für das Fleisch mit Soße

2 bis 3	kg	Hirschrücken mit Knochen
	250 g	Pilze, Champignons / Pfifferlinge
1/2	Liter	Rotwein
1/4	Liter	Portwein
1/2	Bund	Thymian
1/2	Bund	Suppengemüse
	22 EL	Tomatenmark
	5 Stück	Knoblauchzehen mit Schale
	5 Stück	Wacholderbeeren
	1 TL	Pfefferkörner schwarz
	1 Glas	Preisebeeren
	0,5 kg	Reis, Gemisch aus Wildreis und Basmati
	2 kg	Königsgemüse, Gemisch aus Karotten, Blumenkohl, Borkoli
	100 g	Chreme fraiche
	250 g	Kochsahne

Gewürze: Salz, Pfeffer aus der Mühle, Kräuter der Provence
Rapsoel

PROZEDUR

Fleisch und Soße

1. Fleisch auslösen und beiseite legen.
2. Knochen mit Restfleisch zerkleinern und in etwas Öl kräftig anrösten. 3. Zerkleinertes Suppengemüse und Tomatenmark mit anrösten. Mehrfach mit 100 ml Wasser ablöschen und einköcheln. Rotwein hinzugeben, 10 Min. köcheln, Brühe, die Hälfte des Thymians, Knoblauch, Pfeffers und Wachholderbeeren hinzufügen. 3 h köcheln lassen.
4. Backofen auf 100° C vorheizen Fleisch salzpfeffern und in etwas Öl in einer ofenfesten Pfanne rundherum anbraten.
5. Pfanne in den Ofen stellen und 1 h garen bis eine Kerntemperatur von 55° C erreicht ist. (Mit Fleischthermometer kontrollieren.)
6. Sauce absieben, ggf. etwas entfetten, Portwein hinzugeben, ggf. salzpfeffern und mit dem restlichen Thymian bei schwacher Hitze ziehen lassen. Ggf. mit Speisestärke andicken. Zerkleinerte Pilze hinzugeben.

Reis

in Salzwasser ca. 20 Min. köcheln, abgießen und mit Curry würzen

Gemüse

Nach dem Waschen und zerkleinern in einem breiten Topf mit 2 EL Rapsoel, 2 EL Wasser, Salz, Pfeffer, Sahne, Creme fraiche und ggf. Milch hinzugeben und ca 15 Min. dünsten.