



**Schrittwieser**  
**Hanau 3 3232 Bischofstetten**  
**[www.brunnhof.com](http://www.brunnhof.com)**  
**[wild@brunnhof.com](mailto:wild@brunnhof.com)**  
**0664/1103612 0664/4333100**

### **Hirschbraten**

Schlägel, Schulter oder Rücken salzen und pfeffern. 1 geraspelten Apfel, einige Wacholderbeeren und Lorbeerblätter bei 160 ° in das Rohr. Zwiebel, Karotten und Zeller fein schneiden und in heißem Öl weichdünsten. Nach ca. einer ¾ Stunde das Gemüse dem Braten beifügen. Den Braten öfters mit etwas Rotwein und etwas Wasser aufgießen, einen geraspelten Apfel darüber. Nach insgesamt ca. 2 Stunden Bratzeit wird der Bratensaft püriert mit Obers verfeinert und mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz abgeschmeckt. Serviervorschlag: Servietten- oder Semmelknödel, Preiselbeeren, Kohlsprossen und Rotkraut

### **Wildragout**

60 dag Fleisch (Hirschschulter) in ca. 3 cm große Würfel, 15 dag Speck und 25 dag Zwiebel gesondert in kleine Würfel schneiden. Schmalz erhitzen, Speck leicht anrösten, Zwiebel begeben und hellbraun rösten. Fleisch hinzufügen, mit etwas Tomatenmark löschen, Paprika bestreuen, durchrühren, mit Wasser untergießen und salzen.

In ein Leinensackerl Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, einige Pfefferkörner und Thymian hineingeben und in den Topf geben. Zugedeckt eine gute Stunde dünsten, dabei Flüssigkeit ergänzen.

Nach vollendeter Garung Leinensackerl und Fleisch aus dem Saft heben. Mehl mit ¼ l Sauerrahm vermengen, in die Sauce gut einrühren, 10 Minuten kochen, Fleisch der Sauce wieder begeben.

Beilagenempfehlung: Teigwaren, Nockerl oder Semmelknödel, gedünstete Birne mit Preiselbeeren

### **Hirschschnitzerl mit Birnensauce**

Hirschschnitzerl schneiden, klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen und eine Seite mit Mehl bestäuben. Schnitzel mit der bemehlten Seite in heißes Öl einlegen, bräunen, wenden und je nach Bräunung Hitze reduzieren. Steaks je nach Wunsch braten, aus der Pfanne geben und warm stellen. (Alufolie)

Bratensatz mit Birnenschnaps löschen, mit Wasser aufgießen, Bratensatz lösen, Obers beifügen und reduzierend kochen; seihen;

Etwas eiskalte Butterstücke einrühren, bis die Sauce bindet. 1 – 2 Birnen in ganz kleine Stücke schneiden, in Butter kurz andünsten und unter die Sauce mengen.

Steaks anrichten, mit Birnensauce bedecken und etwas Pfeffer darüber streuen.

Dazu serviert man Kroketten, Maroni, Kohlsprossen und Preiselbeeren

### **Hirchgulasch**

½ kg Zwiebel klein schneiden und in heißem Fett braun anschwitzen. Ca. ½ bis ¾ Liter Wasser mit 2 EL edelsüßen Paprika und ½ EL scharfen Paprika verrühren und über die Zwiebel gießen. Das geschnittene Ragoutfleisch (ca. ½ kg) salzen und pfeffern und dazu geben. 1 bis 1 ½ Stunden dünsten lassen, öfters umrühren und die Flüssigkeit ev. korrigieren. Sauerrahm mit etwas Mehl gut vermischen und in das Gulasch einrühren. Abschmecken – FERTIG !

## Hirsch mit Sauerkirschen

1 kg Fleisch (Schnitzel, Schulter oder Ragout) eine Nacht in 1/8 l Rotwein und Saft von eingelegten Kirschen (1/4 l) einlegen. Abtrocknen und kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer u. Wildgewürz würzen und mit ¼ l Suppe (Würfel) und der Kirschbeize aufgießen. Ca. 1 Std. schmoren lassen. Am Schluss die Kirschen hinzufügen und mit Obers u. Mehl binden. Nochmals kräftig abschmecken. Dazu passen Spätzle und ein grüner Salat.

## Hirschmedaillons mit Preiselbeer-Orangensauce

8 Hirschmedaillons oder Schnitzel salzen, pfeffern und mit der abgeriebenen Schale von einer unbehandelten Orange einreiben. 30. Min. marinieren; 40 dag frische Preiselbeeren (oder Glas) mit 1 Zimtstange, 5 Nelken und einer weiteren Orangenschale in einem kleinen Topf geben. Mit einem ½ l Rotwein aufgießen und ca. 15 Min einköcheln lassen. Zum Schluss mit einer Prise Zucker und/oder etwas Obers abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen u. die Medaillons von beiden Seiten anbraten. Den Bratensatz mit etwas Suppe oder Sahne ablöschen. Die Medaillons kurz herausnehmen u. warm stellen. Den Bratensatz unter die Sauce geben, kurz durchkochen lassen u. je nach Geschmack mit Salz u. Pfeffer nachwürzen. Die Fleischscheiben auf die Fruchtsauce anrichten. Als Beilage passen Kroketten, Reis oder Bandnudeln sowie Kohl u. Salat.

## Hirschschlögel auf Pfirsichen

Knoblauch in Salz zerdrücken und 1 kg Schlögel einreiben, pfeffern und salzen und in Schmalz anbraten. Bei geschlossenem Deckel bei 180 °C den Schlögel ca. 1 ½ Std. schmoren. Ab und zu mit etw. Rotwein begießen. Den Schlögel in Alufolie einschlagen und ca. 15 Min. ruhen lassen. Für die Sauce feingeschnittene Zwiebel in Butterschmalz glasig dünsten, 4 geviertelte Pfirsiche (Dose oder frisch) zugeben und mitschmoren. Bratensatz mit ½ l Suppe passieren und mit Obers verfeinern, mit Salz u. Pfeffer abschmecken ev. mit Maizena binden. Den Hirschschlögel aufschneiden und mit den geviertelten Pfirsichscheiben und Sauce anrichten. Beilagen: Semmelknödel, Rotkraut u. Blattsalat.

## Hirschsteak (mit Niedertemperatur – Garen)

Backrohr auf 90 °C vorheizen

Hirschrücken oder Lungenbraten salzen und pfeffern und im heißem Öl beidseitig goldbraun anbraten; Rücken mit etwas Wildgewürz anstreuen und ins Rohr geben (wenn möglich auf ein Gitter legen, damit nicht im eigenem Saft schmort, wenn möglich Deckel über Fleisch geben); Bratenthermometer ins Fleisch stechen (in dicksten Teil des Fleisches); Fleisch je nach Größe ca. 1,5 Stunden im Rohr garen.

Kerntemperatur je nach Wunsch; Danach an einem warmen Ort ca. 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.

50 – 55 Grad Fleisch ist rosa  
55 – 60 Grad Fleisch ist medium  
60 – 75 Grad Fleisch ist durch

Bei einer Backrohrtemperatur von 60 Grad kann man den Braten über mehrere Stunden bei unverändertem Garzustand warm halten.

Dieses Rezept kann für jede andere Fleischsorte (Rind, Schwein) angewendet werden!!!

Gutes Gelingen und Guten Appetit  
wünscht  
Ihnen Familie Schrittwieser

