

## Rezept

# Damhirsch in Balsamico

Ein Rezept von Damhirsch in Balsamico, am 28.11.2023

## Zutaten

<b>1</b> Damhirschoberschale ohne Knochen (,6 kg)	<b>0,75 l</b> Rotweinmarinade
<b>1 Bund</b> Suppengrün	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> Zucker
<b>75 ml</b> Aceto balsamico	<b>1 EL</b> Butterschmalz
<b>400 ml</b> Wildfond	Saft von 4 Orangen
<b>1 EL</b> Mehl	<b>200 g</b> saure Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 503 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch von Häutchen und Sehnen befreien und mit der Rotweinmarinade begießen. 24 Std. kühl stellen.

---

2. Suppengrün putzen und grob würfeln. Das Fleisch trockentupfen, salzen und pfeffern. Die Marinade abseihen und auffangen. Backofen auf 180° vorheizen.

---

3. In einem Bräter den Zucker karamellisieren, mit dem Balsamico ablöschen, sofort das Butterschmalz zufügen. Das Fleisch, dann das Suppengrün darin braun anbraten. Wildfond und 250 ml Rotweinmarinade angießen und aufkochen.

---

4. Das Fleisch im geschlossenen Bräter im Backofen (unten, Umluft 160°) 2 Std. garen, dabei nach und nach mit dem Orangensaft begießen.

---

5. Den Braten herausheben und abdecken. Die Sauce in einen Topf passieren, mit Mehl binden und mit der sauren Sahne abschmecken.