Rezept

Geschmorter Hirschbraten mit Sahnewirsing

Ein Rezept von Geschmorter Hirschbraten mit Sahnewirsing, am 04.06.2025

Zutaten

1,2 kg	Hirschbraten (Keule)
	Pfeffer
120 g	Bacon (Frühstücksspeck in dünnen Streifen)
1	Möhre
1	dünne Stange Lauch
2 EL	Butterschmalz
3 EL	Aceto balsamico
	Zucker
	Salz
100 g	durchwachsener Speck (ohne Schwarte)
150 g	Sahne
	Muskatnuss, frisch gerieben
	Eiswürfel
	Salz
5	Wacholderbeeren
1	Zwiebel
1 Stück	Knollensellerie
3 Zweige	frischer Thymian
400 ml	Wildfond
1-2 EL	dunkler Saucenbinder (nach Belieben)
1	großer Kopf Wirsing (ca. 1,2 kg)
2	Zwiebeln
1 EL	Butterschmalz
	Pfeffer
	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Fleisch kalt abwaschen und trocken tupfen, von evtl. vorhandenen Häutchen und Sehnen befreien. 1 TL Salz mit 1 TL frisch gemahlenem Pfeffer und den Wacholderbeeren im Mörser fein zerstoßen und den Braten damit einreiben. Das Fleisch mit dem Bacon umhüllen und mit Küchengarn binden.

2. Die Zwiebel schälen und grob hacken. Das Gemüse putzen, waschen und grob würfeln. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Einen Bräter erhitzen, das Butterschmalz hineingeben und den Braten darin bei mittlerer Hitze in 6-8 Min. rundherum anbraten, herausheben. Zwiebel und Gemüse im Bratensatz 2-3 Min. unter Rühren anbraten. Thymian und Wildfond dazugeben und aufkochen lassen. Den Braten wieder einlegen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. garen. Dann den Bacon und das Küchengarn entfernen und den Braten 30 Min. weitergaren.

3. Inzwischen vom Wirsing den Strunk keilförmig herausschneiden, die Blätter ablösen, waschen und abtropfen lassen. Die harten Rippen entfernen und die Blätter in 1/2 cm breite Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser 4-5 Min. blanchieren. In ein Sieb abgießen und in Eiswasser abschrecken. Wieder ins Sieb geben und sehr gut abtropfen lassen.

4. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in feine Spalten schneiden. Den Speck klein würfeln. Einen Topf erhitzen, das Butterschmalz hineingeben und Speck und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. glasig anbraten. Wirsing und Sahne hinzufügen, aufkochen und 5 Min. kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zugedeckt warm halten.

5. Den Braten herausnehmen und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Den Bratfond durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen, Gemüse, Zwiebel und Thymian gut ausdrücken und wegwerfen. Balsamessig einrühren und die Sauce nach Belieben mit Saucenbinder binden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Braten quer zur Faser in Scheiben schneiden. Mit Wirsing und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmecken Kartoffelpüree und ein kräftiger Rotwein.