

Rezept

# Hirscheintopf

Ein Rezept von Hirscheintopf, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Hirschrücken	<b>3</b> Zwiebeln
<b>3 Zweige</b> Thymian	<b>1 EL</b> Rapsöl
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>1/2 l</b> Fleischbrühe
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>3 EL</b> getrocknete Cranberrys
Salz	Pfeffer
<b>800 g</b> Kartoffeln	<b>1 Dose</b> weiße Bohnen (450 g Abtropfgewicht)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 819 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch trockentupfen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Thymian abbrausen und trockenschütteln. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Das Öl in einem Bräter erhitzen und Fleisch- und Zwiebelwürfel darin scharf anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Mit der Brühe ablöschen, Thymian und Lorbeer einlegen, die Cranberrys unterrühren. Aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel auflegen und den Eintopf im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 1 Std. schmoren.
3. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln in Salzwasser 15 Min. vorgaren und abgießen. Die Bohnen abgießen und abtropfen lassen. 10 Min. vor Ende der Schmorzeit den Topf aus dem Ofen nehmen und die Kartoffelwürfel mit den Bohnen unterrühren. Den Eintopf in 10 Min. im Ofen fertig garen.