

Rezept

# Hirschgeschnetzeltes

Ein Rezept von Hirschgeschnetzeltes, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> Hirschfleisch (aus der Keule)	<b>1</b> mittelgroße Zwiebel
<b>3 EL</b> Öl	<b>400 ml</b> Wildfond (aus dem Glas)
<b>400 ml</b> Apfelsaft	<b>2</b> große Möhren (ca. 50 g)
<b>3 Stangen</b> Staudensellerie (ca. 250 g)	<b>1 EL</b> Speisestärke
Salz	frisch gemahlener Pfeffer
<b>1 Msp.</b> Chilipulver	<b>4 EL</b> gehackte Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Hirschfleisch von Häutchen befreien und in 0,5-1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, darin das Fleisch in 4 Portionen bei großer Hitze braun anbraten. Gesamtes Fleisch mit Zwiebel in der Pfanne unter Rühren weitere ca. 2 Min. braten. Wildfond und Apfelsaft angießen und aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Min. schmoren.
2. Inzwischen Möhren waschen, putzen, schälen und in 0,5 cm feine Scheiben schneiden. Sellerie waschen und in 0,5 cm große Stücke schneiden. Gemüse zum Fleisch geben und zugedeckt weitere 10-12 Min. garen. Stärke mit einem Schuss kaltem Wasser anrühren, unter das heiße Fleisch und Gemüse rühren und 2-3 Min. einkochen, bis die Sauce bindet. Mit Salz, Pfeffer, Chili abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.