

Rezept

Hirschgeschnetzeltes

Ein Rezept von Hirschgeschnetzeltes, am 15.12.2025

Zutaten

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