

## Rezept

# Hirschkeule mit Pflaumensauce

Ein Rezept von Hirschkeule mit Pflaumensauce, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Hirschkeule (mit Knochen ca. 2 kg)	Pfeffer
Salz	<b>6 EL</b> neutrales Pflanzenöl
<b>100 g</b> durchwachsener Speck (ohne Schwarte)	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Möhre	<b>1</b> Petersilienwurzel
<b>1 Stück</b> Knollensellerie (ca. 100 g)	<b>500 g</b> Wildknochen (vom Wildhändler klein hacken lassen)
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>400 ml</b> Rotwein (oder Traubensaft)
<b>5</b> Wacholderbeeren	<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner
<b>150 g</b> getrocknete Softpflaumen	<b>1-2 EL</b> Himbeeressig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

## Zubereitung

1. Ofen samt Fettpfanne auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Hirschkeule waschen, trocken tupfen, von Häutchen und Sehnen befreien, rundherum salzen, pfeffern und mit 1 EL Öl einreiben. 2 EL Öl in die Fettpfanne geben, die Keule mit der Knochenseite nach unten einlegen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. vorbraten. Die Ofentemperatur auf 80° (Ober- und Unterhitze) zurückschalten und bei geöffneter Backofentür auf 80° absenken. Die Hirschkeule ca. 4 Std. garen, bis eine Kerntemperatur von 65° erreicht ist.
2. Etwa 1 Std. vor Ende der Garzeit den Speck würfeln. Zwiebel und Gemüse schälen und grob würfeln. Das übrige Öl in einem Schmortopf erhitzen, Wildknochen darin bei starker Hitze ca. 5 Min. anbraten. Tomatenmark, Speck und Gemüse dazugeben und ca. 5 Min. mitbraten. Mit Wein und 1 l Wasser ablöschen, die Wacholderbeeren und Pfefferkörner dazugeben. Alles bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. einkochen lassen.
3. Den Saucenansatz durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen und die Pflaumen dazugeben. Alles aufkochen und offen bei schwacher Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Die Sauce pürieren, mit Salz und Himbeeressig abschmecken.
4. Das Fleisch in Scheiben vom Knochen schneiden und mit der Pflaumensauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmecken Spätzle oder böhmische Knödel.