

Rezept

Hirschkeule mit Wirsingpüree und Maronen

Ein Rezept von Hirschkeule mit Wirsingpüree und Maronen, am 09.06.2026

Zutaten

1,2 kg Hirschkeule (ohne Knochen)	1 Zwiebel
2 Petersilienwurzeln	3 EL Öl
1 EL Tomatenmark	3/4 l Wildfond (aus dem Glas, ersatzweise Gemüsebrühe)
2 EL Hagebuttenmark	200 ml trockener Rotwein (z. B. Spätburgunder, ersatzweise Wildfond)
1 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 TL getrockneter Thymian
2 Wacholderbeeren	1 EL flüssige Butter
150 g Sahne	2 EL Hagebuttenmark
1 getrocknete Chilischote	1 kleiner Wirsing (ca. 650 g)
500 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
2 EL Butter	ca. 1 EL Zucker
400 g gegarte Maronen (vakuumverpackt)	100 ml Milch
100 g Sahne	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Für die Keule den Backofen auf 150° vorheizen. Einen Bräter in den Ofen stellen. Die Hirschkeule waschen, trocken tupfen und von Häutchen und Sehnen befreien. Zwiebel und Petersilienwurzeln schälen und klein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Keule darin rundherum anbraten und herausnehmen. Zwiebel und Petersilienwurzeln in die Pfanne geben und im verbliebenen Fett andünsten. Das Tomatenmarkiterrühren und anrösten. Den Fond mit dem Hagebuttenmark und dem Wein verrühren, dazugeben und alles 6-8 Min. köcheln lassen.
2. Pfefferkörner, Thymian und Wacholderbeeren im Mörser fein zerstoßen. Mit der flüssigen Butter mischen und das Fleisch damit bestreichen. Sauce und Fleisch in den Bräter geben und die Hirschkeule im heißen Ofen (unten, Umluft nicht geeignet) offen ca. 2 Std. 30 Min. garen, dabei gelegentlich mit dem Bratenfond begießen.
3. Ca. 1 Std. vor Ende der Garzeit für die Hagebuttensahne die Sahne mit dem Hagebuttenmark und der Chilischote in einem Topf aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 10 Min. sanft köcheln lassen. Die Chilischote entfernen und die Hagebuttensahne beiseitestellen.
4. Für das Püree vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen. Den Wirsing vierteln, dabei den Strunk jeweils großzügig ausschneiden, und die Viertel in feine Streifen schneiden. In einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Wirsingstreifen und Kartoffelscheiben darin in ca. 20 Min. weich kochen.

5. Inzwischen für die Maronen 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Zucker dazugeben und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Die Maronen darin schwenken und 3 EL Hagebuttensahne unterrühren. Warm halten.

6. Wirsing und Kartoffeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Milch mit der Sahne und der übrigen Butter in einem Topf erwärmen. Wirsing und Kartoffeln darin bei schwacher Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen, anschließend mit dem Pürierstab pürieren. Das Püree mit Salz, Zucker und Muskatnuss abschmecken.

7. Die Hirschkeule aus dem Bräter nehmen und warm halten. Den Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen. Die restliche Hagebuttensahne dazugeben, unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hirschkeule in Scheiben schneiden und mit dem Wirsingpüree und den Maronen anrichten. Die Hagebuttensauce dazu servieren.