

Rezept

Hirschrücken mit Serviettenknödel

Ein Rezept von Hirschrücken mit Serviettenknödel, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DEN BRATEN:

2 kg Hirschrücken mit Knochen (am besten ausgelöst und klein gehackt)	2 - 3 Zweige Rosmarin
6 Pimentkörner	10 Wacholderbeeren
2 Nelken	10-12 Pfefferkörner
3 EL Butterschmalz	½ l Rotwein
3 Knoblauchzehen	200 g Hagebuttenmark
Pfeffer	Salz

FÜR DEN KNÖDEL:

4 altbackene Brötchen	2 - 3 Stängel Petersilie
2 EL Butter	½ l Milch
1 Ei	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch mit einem scharfen Messer vom Knochen auslösen und von allen Häuten und Sehnen befreien. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen.
2. Das Fleisch mit Rosmarin, Gewürzen und 200 ml Wein in einen wiederverschließbaren Gefrierbeutel (3 l) geben. Beutel so zusammendrücken, dass möglichst wenig Luft zurückbleibt, gut verschließen und den Hirschrücken ca. 12 Std. im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Dann den Knochen klein hacken. In einem Topf 1 EL Schmalz schmelzen, Knochenstücke darin scharf anbraten. Mit 200 ml Wein und 100 ml Wasser ablöschen und 30 Min. einkochen, dabei nach 20 Min. Knochen entfernen.
4. Hagebuttenmark in einem Topf erwärmen. 2 ungeschälte Knoblauchzehen anquetschen und dazugeben. Mit dem übrigem Rotwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Für den Knödel Brötchen klein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, hacken. Butter schmelzen, Petersilie darin andünsten, über die Brötchen geben. Milch erwärmen, mit Ei, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren, über die Würfel geben. Kurz einweichen.

6. Die Brötchenmasse mit leicht angefeuchteten Händen durchkneten und zu einer Rolle (ca. 6 cm Ø) formen. In Frischhaltefolie einschlagen, dann in Alufolie einrollen, dabei die Enden wie bei einem Bonbon abdrehen. In leicht sprudelndem Wasser in ca. 25 Min. gar ziehen lassen. Backofen auf 160° vorheizen.

7. Hirschrücken aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Übriges Schmalz in einem Bräter schmelzen und darin das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Dann im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. fertig garen, bis der Braten zart und innen rosa ist. Marinade zur Sauce aus den Knochen geben und bei starker Hitze 10 Min. einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Die Serviettenknödelrolle aus dem Wasser nehmen, auswickeln und in dicke Scheiben schneiden. Hirschrücken ebenfalls in Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Knödelscheiben auf Tellern anrichten. Je 1 Klecks Hagebuttensauce dazugeben.