

Hirschkeule in Pfefferkuchensoße

von Christine Hartmann, 45479 Mühlheim/ Ruhr

750 g Hirschkeule	häuten und mit
100 g Speckwürfeln	spicken. Mit
Salz,	
Pfeffer,	
Knoblauchsalz	und zerdrückten
Wacholderbeeren	kräftig einreiben und einige Zeit durchziehen lassen. Die so vorbereitete Hirschkeule in heißer
100 g Margarine	unter häufigem Begießen sehr saftig braten. Wenn sie Farbe genommen hat,
2 EL Tomatenmark	und später sehr fein geschnittene
3 Zwiebeln,	
1 Möhre	und
1 kleines Stück Sellerie	dazugeben. Nach und nach mit etwas Wasser und
1/4 L Rotwein	auffüllen und die Keule in der Röhre fertig garen. Die Soße mit geriebenem Soßenlebkuchen aus
1/2 Packung Soßenlebkuchen	binden.

Dazu passen Semmelknödel oder Klöße und Rotkohl.

