

Hirschziemer

von Werner Eul, 32425 Minden

Für 8-10 Personen

1 Hirschziemer (Rücken, etwa 2.500 g)

Salz

weißem Pfeffer

3 EL Butter oder Margarine

1 Zwiebel

1 Möhre

3/8 L heißer Fleischsuppe (Würfel)

3 EL Mehl

gut 1/8 L saure Sahne

2 EL Ebereschengelee (oder Preiselbeergelee),

Salz

weißem Pfeffer

vom jungen Tier putzen und mit

und

kräftig einreiben.

erhitzen. Fleisch damit einpinseln.

Geschälte

und zerschnittene

daneben legen. Auf dem Grillgitter in den

auf 175 Grad vorgeheizten Ofen auf die

mittlere Schiene schieben. Fettpfanne

unterschieben. 90 Minuten garen.

Zwischendurch mit dem Bratfond

bestreichen. Braten auf einer

vorgewärmten Platte anrichten. Fond mit

loskochen und durchsieben. Aufkochen.

und

verrühren, Fond damit binden. Mit

und

abschmecken. Mit einem scharfen

Messer zuerst die Filets lösen, dann in 2

cm breite Scheiben schneiden. Wieder

anlegen. Soße extra reichen.

Dazu passen Rotkohl mit Äpfeln, Birnenhälften mit Preiselbeerkompott, Kartoffelkroketten, Perlzwiebeln, Apfelsinenscheiben, Gurke.

