

Brasato vom Hirschbäggli

Brasato vom Hirschbäggli

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: ca. 70min.

Menu: [19.09.2012](#)

Creation: [Peter Hösly](#)

Zutaten:

800 g Hirschbäggli oder -nuss
2 EL gehackte Wacholderbeeren
1 EL zerdrückte schwarze Pfefferkörner
fein geriebene Schale von ½ Orange
2 TL Streu mi, rot
2 EL Olivenöl
100 g Röstgemüse (Karotten, Peterliwurzel, Sellerie, Zwiebeln)
1 kleingeschnittener Apfel
1 EL Tomatenpüree
2 dl kräftiger Rotwein (z.B. Veltliner)
2 dl Bratenjus
5 entsteinte Dörripflaumen
2 EL Aceto Balsamico
1 TL Akazienhonig
2 EL getrocknete, eingeweichte Cranberries
1 in Schnitze geschnittener Apfel
1 TL zerdrückte rosa Pfefferkörner
1 EL Butter
4 Rosmarinzweige

Zubereitung:

1. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Orangenschale und Streu-mi mischen und das Hirschfleisch damit einreiben.
2. Backofen mit Schmortopf auf 180 ° C vorheizen. Den Braten darin im Olivenöl während 10 Min. anbraten. Röstgemüse und Apfel begeben, weitere 10 Min. braten. Tomatenpüree dazugeben und mit Rotwein ablöschen.
3. Den Bratenjus und die Dörripflaumen dazugeben, zugedeckt ca. 30 Min. schmoren. Regelmässig mit Bratenjus übergiessen. Das Fleisch aus der Sauce heben und im ausgeschalteten Ofen ziehen lassen.
4. Den Bratenjus aufkochen, entfetten, durch ein grobes Sieb streichen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Aceto Balsamico und Honig verfeinern.
5. Garnitur: Die Cranberries trockentupfen. Zusammen mit den Apfelschnitzen in Butter kurz sautieren. Die rosa Pfefferkörner daruntermischen. Den aufgeschnittenen Braten mit den Cranberries und Rosmarinzweigen garnieren und mit Nusspolenta servieren.