

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Hirsch-Steaks mit Pfifferling-Maronen

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 600 g TK-Hirschmedaillons, 20 Wacholderbeeren, 2 Zwiebeln, Salz,
- Pfeffer, 150 g gek. Maronen, 2 Knobzehen, 1 Apfel, 1 Lorbeerblatt,
- 1 Pck. Rotkohl, 100 ml Rotwein, Butter, Öl 1 D. Pfifferlinge, Petersilie

Zubereitung:

1. Fleisch abgedeckt in einem Sieb im Kühlschrank auftauen lassen, abspülen u. trockentupfen. 15 Wacholderbeeren zerreiben, mit Salz, Pfeffer mischen, u. die Steaks damit einreiben. Zwiebeln u. Knob fein, Apfel grob würfeln. Pilze abgießen, Maronen evtl. halbieren.



2. Apfel mit ½ Zwiebeln in heißer Butter andünsten. Rotkohl mit Wein, Lorbeer, restl. Wacholderbeeren (plus evtl. Bratensaft) zugeben u. 30 Min. schmoren lassen, dabei öfters umrühren.



3. Fleisch in einer heißen Öl-Butter Mischung rundum scharf anbraten. Je nach Dicke 3-4 Min. bei kleiner Hitze von jeder Seite nachgaren.



4. Fleisch entnehmen, in Alufolie gewickelt warm halten. Zwiebeln, Knob, Maronen u. Pfifferlinge im Bratfett 5 Min braten, salzen u. pfeffern. Petersilie einrühren. Mit Fleisch u. den Beilagen servieren.

Tipp des Chaoten: Als Beilage Mandelbällchen servieren.



Erstellt von Klaus am 10.04.2016