

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Hirschkeulenbraten mit Rotkraut

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 700 g Hirschbraten, Salz, Pfeffer, 10 Wacholderbeeren, 1 Apfel, Öl,
- 5 Nelken, 5 Pimentkörner, 3 Lorbeerblätter, 2 Zwiebeln, 250 g Lauch,
- 40 g Sellerie, 2 Möhren, 2 Knobizehen, 3 EL Tomatenmark, 4 EL Essig,
- 8 EL Bratensaft, je 500 ml Wildfond & Rotwein, 1 kg Rotkohl, Zucker,
- 50 g Schinkenwürfel, Butter, 750 ml Gemüsebrühe, Preiselbeeren

Zubereitung:

1. Braten mit Salz u. Pfeffer würzen. Gemüse putzen, 1 Zwiebel, 1 Knobizehe u. Apfel fein, Rest Gemüse grob würfeln. Rotkohl fein hobeln. Piment, 5 Wacholderbeeren u. 3 Nelken in ein Tee-Ei geben.



2. Braten in einer Pfanne rundherum kräftig anbraten, entnehmen. Grobes Gemüse, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 5 Wacholderbeeren im Bratfett anbraten. Tomatenmark mitbraten, mit 300 ml Rotwein u. Fond ablöschen, 3 EL Bratensaft einrühren, aufkochen, salzen u. pfeffern. Braten zugeben u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft 175°C) ca. 60 Min. braten. Nach 30 Min. wenden.



3. Schinken, feines Gemüse, Apfel in Butter anschwitzen, Kraut, Lorbeerblätter, Tee-Ei zugeben. Sofort Essig u. Gemüsebrühe zugießen, ca. 45 Min. köcheln lassen. Mit Bratensaft, Rotwein, Zucker, Salz, Pfeffer u. 3 EL Preiselbeeren würzen. Braten entnehmen. Sauce passieren, abschmecken, mit Binder dicken, den Braten aufschneiden.



Tipp des Chaoten: Als Beilage Knödel oder Röstis reichen.

