Hirsch Geschnetzeltes

Schweiz (für 4 Personen)



Zutaten:

- 600…700g Hirschfleisch (geschnetzelt oder besser am Stück)
- 1 Zwiebel
- 300g weisse Champignons
- Zitronensaft
- 2½ dl Kochrahm (z.B. Rama)
- 2 dl Weisswein
- 1 Würfel Hühnerbouillon
- 5…7 Esslöffel Maizena Express (Stärke)
- frische gekrauste Petersilie
- Öl
- Butter
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Das Fleischstück mit dem scharfen Fleischmesser in ca. 5mm dicke Scheibchen (geschnetzeltes) schneiden.
- Champignons waschen, Stielende abschneiden, trocknen und in dünne Scheiben schneiden; mit Zitronensaft beträufeln
- Zwiebel und Petersilie klein hacken

Zubereitung:

- Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von Hand einreiben. Dann in 2 Portionen kurz sehr heiss in der Bratpfanne mit Öl anbraten. Nur so lange, dass sich kein Wasser löst (ca. 3 Minuten, es soll innen rosa bleiben).
- Im 60°C Ofen warm stellen.
- Dann im Bratsatz in derselben Pfanne Butter schmelzen und die Zwiebel dünsten. Champignons dazu geben, mitdünsten bis sie etwas weich sind und mit Weisswein ablöschen. Wenn man viel Sauce will, noch etwas Wasser zufügen.
- Hühnerbouillon, Rahm und Maizena zugeben und etwas einkochen lassen. Soviel Maizena beigeben, bis die Sauce sämig ist.
- Das Fleisch und die Petersilie zugeben und nochmals kurz heiss machen.

Tipp:

- Mögliche Beilagen wie gewohnt zu Wild: Knöpfli ,Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, gekochte Birne, Preiselbeer Konfitüre, Marroni etc.
- Das Fleisch kann man eigentlich nicht kurz genug braten. Je länger, desto zäher wird es.

Rodolfos Lieblingsrezepte

Rodolfos Lieblingsrezepte