

## SAUERBRATEN VON DER HIRSCHKEULE MIT STEINPILZEN UND SPÄTZLI

8 PERSONEN

Sieb  
 Bratentopf  
 Alufolie  
 Stabmixer  
 Spätzli-Reibe

### ZUTATEN

#### ROTW EIN-MARINADE

- 6 dl Rotwein, fruchtig
- 2 dl dunkler Balsamico-Essig
- 5 El Olivenöl
- 2 El Zucker
- 2 Zwiebeln, geschält, grob gehackt
- 1 Lauchstange, der weisse Teil in Scheiben geschnitten
- 1 Karotte, geschält, fein gewürfelt
- 100 g Knollensellerie, geschält, fein gewürfelt

Folgende Gewürze in ein Mulsäckchen binden:

- 10 schwarze Pfefferkörner
- 3 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Stk. Ingwer, klein, geschält
- 5 Pimentkörner
- 3 Wacholderbeeren
- 1 Tl Senfkörner
- 1 Knoblauchzehe mit Schale
- Einige Thymianzweige
- Einige Korianderzweige

#### HIRSCHBRATEN

- 1,5 kg Hirschkeule, vom Metzger ausgelöst und gebunden
- Salz
- Mehl
- Bratbutter zum Anbraten
- 5 dl Fleischbouillon
- Zucker
- Salz
- Maggia-Pfeffer
- Portwein zum Abschmecken
- Mondaminpulver, nach Belieben

#### STEINPILZE

- 800 g Steinpilze, küchenfertig, der Länge nach in Scheiben geschnitten
- Bratbutter zum Braten
- 1 Bund Petersilie, gezupft, gehackt
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezept von Marion Michels



 SPÄTZLI

- 650 g Weissmehl
- 250 g \*Quark, halbfett
- 1,5 dl \*Mineralwasser mit Kohlensäure
- 6 \*Eier
- Salz
- Weisser Pfeffer aus der Mühle
- Eiswasser, zum Abschrecken

**ZUBEREITUNG**

ROTWEIN-MARINADE – VORBEREITEN

Die Zutaten für die Marinade und das Mulsäckchen mit den Kräutern in einen Topf geben, aufkochen und abkühlen lassen. Das Fleisch in ein Gefäss legen, mit der Marinade begiessen und das Gefäss gut verschliessen. 3 bis 4 Tage im Kühlschrank beizen, während dieser Zeit wenden.

HIRSCHBRATEN

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Die Marinade durch ein Sieb passieren. Das Mulsäckchen mit den Gewürzen und Kräutern entfernen und das Gemüse beiseitestellen. Das Fleisch gut salzen und mehlieren. Die Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Mit Maggia-Pfeffer würzen. Das Fleisch in einen Bratentopf legen, das Gemüse um das Fleisch verteilen, mit der Beize und Bouillon auffüllen, sodass das Fleisch zu einem Drittel mit der Flüssigkeit bedeckt ist. Das Fleisch in den Backofen schieben und 1 Stunde schmoren, dabei wiederholt mit der Sauce begiessen. Den Backofen auf 80°C zurückschalten und weitere 2 Stunden bei kleiner Hitze garen. Das Fleisch aus der Sauce nehmen, in Alufolie wickeln und warmstellen. Den Bratenfond und die Gemüse mit einem Stabmixer zu einer Sauce verarbeiten, nach Bedarf mit Balsamico-Essig abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Sauce zu wenig Bindung haben, ist es möglich, sie mit angerührtem Mondamin-Pulver zu binden.

STEINPILZE

Die Steinpilze in heisser Butter kurz anbraten. Mit Petersilie bestreuen und kurz vor dem Servieren würzen.

SPÄTZLI

Das Mehl in eine Schüssel sieben und zu einer Mulde formen. Die \*Zutaten in die Mulde geben, gut verrühren und schlagen, bis eine homogene Masse entsteht und der Teig Blasen wirft. Reichlich Salzwasser aufkochen, den Teig mithilfe einer Spätzli-Reibe oder mit einem langen Messer portionenweise in das kochende Salzwasser schaben. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, die Teigwaren mithilfe eines Siebs herausnehmen und im Eiswasser abschrecken, ausgekühlt abtropfen lassen. Unmittelbar vor dem Servieren in zerlassener Butter erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen.

**ANRICHTEN**

Die Hirscheule in der feuerfesten Form servieren. Die Spätzli und die Steinpilze separat servieren.