



Hirschpfeffer mit Spätzli und Rotkraut

Es ist ein Glück, wenn sich die Gelegenheit bietet, Wild aus hiesiger Jagd zu kaufen. Was in Läden oder Restaurants als Wild angeboten wird, stammt meist von Tieren aus Zuchtfarmen in Osteuropa....

Ich hatte Glück. Renate bietet an ihrem Käsestand am Dorfmarkt in Robenhausen auch Produkte von "DasPure" an, da ihre Tochter Manuela in diesem Betrieb mitarbeitet. Bei meinem letzten Besuch hatte sie, oder eben ihre Tochter Manuela, Hirschfleisch aus dem Prättigau im Angebot. Da hab ich das Hirschvoressen gekauft.

Es ist die Beize, die den "Pfeffer" ausmacht. Das Fleisch wird ein paar Tage in einer sauren und gut gewürzten Beize eingelegt, das gibt diesem Gericht nicht nur den typischen Geschmack, sondern die Säure macht das Fleisch auch mürber und weicher.

Beim Schmoren des Pfeffers kommen keine weiteren Gewürze hinzu, nur Speck und Zwiebeln werden mitgeschmort.

Die Sauce wird bei einem "richtigen" Pfeffer mit Blut (meist Schweineblut) gebunden, doch auch das "Binden" der Sauce mit einer profanen Mehlbutter tut diesem Gericht aber keinen Abbruch.

Dazu die klassischen Beilagen: [Kräuterspätzli](index.php?id_kat=12&id_kw=&id_rez=188) und [Rotkraut](index.php?id_kat=4&id_kw=&id_rez=189)

Zutaten (3 Portionen)

600g Hirschragout

Beize:

2dl kräftiger Rotwein

1dl Rotweinessig
1 Zwiebel
1 Rüebli
1 Peperoni
6 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner
6 Nelken
4 Lorbeerblätter
2 Prisen Rosmarin (getrocknet)

Schmoren:

gebeiztes Hirschragout
6 ganz kleine Zwiebeln
80g geräucherter Speck
2dl Rotwein
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Abbinden:

10g Mehl
10g Butter

Zubereitung

Beize:

Alle Zutaten kurz aufkochen und auskalten lassen.

Hirschfleisch in einen Gefrierbeutel geben und die Beize dazugiessen. Beutel fest verschliessen und für 4 bis 6 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Das Beizen im Beutel spart Wein und Essig.

Pfeffer zubereiten:

Beize durch ein Sieb giessen und die Flüssigkeit auffangen. Fleisch trocken tupfen und von Marinadenresten bereien.

Marinade absieben. Das abgeseibte Gemüse ist ausgelaugt und kann entsorgt werden. Abgeseibte Marinade kräftig aufkochen. Dabei stockt das Eiweiss und bindet die feinen Gewürzreste. Marinade durch ein feines Sieb giessen, den zurückgebliebenen Saft beiseite stellen.

Fleisch portionenweise anbraten und in den Schmortopf geben. Rotwein und abgeseibte Marinade dazugiessen. Kleine Zwiebeln zugeben. Speck in dünne, schmale Streifen schneiden und dazugeben.

Ca. 1 1/2 Stunden bei kleiner Hitze schmoren, es darf nicht kochen, sondern nur leicht simmern.

Fleisch aus der Pfanne heben und warmstellen.

Sauce auf ca. 2 dl einkochen. Für die Mehlbutter Butter und Mehl zusammen verkneten. Stückchenweise in die Sauce geben und mit einem Schwingbesen kräftig rühren. Wenn die Sauce die gewünschte Konsistenz hat, zehn Minuten köcheln lassen, damit der

Mehlgeschmack verfliegt. Fleisch zur Sauce geben und warmhalten, nicht mehr kochen.



Zutaten Beize



Beize aufkochen und zusammen mit dem Fleisch im Gefrierbeutel ziehen lassen.



Zutaten zum Schmoren



Beize klären



Anbraten und Schmoren