

Hirschrücken für 4 Personen

Zutaten:

1 KG	Hirschrücken (ohne Knochen)
5 EL	Butterschmalz
2 Zehen	Knoblauch
2 Zweige	Rosmarin
300gr.	Pilze (Am besten frische Pfifferlinge)
1 x	Lauch-Zwiebel
1 x	Frühlings-Zwiebel
1 x	Salz
1 x	Pfeffer
1 EL	Balsamico

Kochen:

Den Hirschrücken mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Hirschrücken im heißen Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Gegen Ende! eine Knoblauchzehe mit in die Pfanne. Diese darf nicht anbrennen! (Geht schnell)

Den Hirschrücken und die Rosmarin Zweige gut in ein ausreichend großes Stück Alufolie einwickeln und bei 90°C Ober-Unterhitze ca. 40 min im Ofen ziehen lassen.

Die Pilze werden in der Zwischenzeit sanft gewaschen und getrocknet. Die Lauchzwiebeln ebenfalls putzen und in feine Röllchen schneiden. Dann alles in die Pfanne mit dem restlichen Butterschmalz geben. Auch hier geben wir zum Ende noch mal eine Knoblauchzehe zum anbraten mit dazu. Das ganze wird dann mit dem Essig abgelöscht und mit Salz, Pfeffer und ggf. Honig abschmecken. Fertig!

Dazu servieren wir Kartoffeln oder Semmelknödel und einen feinen Rotwein.

Viel Spaß beim Nachkochen!