

Geschmorter Hirschbraten

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 Bund	Suppengrün
1	Zwiebel
200 ml	Rotwein
5	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
5	weiße Pfefferkörner
400 g	Hirschbraten
Gewürze	Salz, Pfeffer
1,5 EL	Öl
50 ml	klare Brühe (instant)
1/2 Pckg	tiefgefrorene Krokette (450 g)
2 EL	Preiselbeer-Konfitüre
1 EL	dunkler Soßenbinder
1 EL	Cassis
1 Glas	Rotkohl

Zubereitung:

- 1. Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden.**
- 2. Zwiebeln schälen, vierteln.**
- 3. Wein, 50 ml Wasser, Gemüse und Gewürze aufkochen und abkühlen.**
- 4. Fleisch waschen. In die Marinade legen. An einem kühlen Ort dann 24 Stunden marinieren, dabei 1-mal wenden.**
- 5. Fleisch herausnehmen, trocken tupfen und würzen.**
- 6. In 2 Esslöffeln heißem Öl bei starker Hitze 10 - 15 Minuten braten. Mit Marinade und Brühe ablöschen. Aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde schmoren.**
- 7. Inzwischen Krokette auf einem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen nach Packungsanleitung zubereiten, dabei einmal wenden.**
- 8. Rotkohl anrichten.**
- 9. Fleisch herausnehmen.**
- 10. Bratenfond durchsieben und 1/2 Liter abmessen. Eventuell mit Wasser auffüllen und aufkochen.**
- 11. Nacheinander Konfitüre und Soßenbinder unterrühren, aufkochen.**

12. Mit Salz, Pfeffer und Cassis abschmecken.

13. Braten aufschneiden und alles anrichten.

Zubereitung ca. 1 3/4 Stunde (ohne Wartezeit)