

Hirschnuss

Von Joachim Schröder, Pronsfeld

Hirschnuss

Zutaten:

- Hirschnuss (ca. 1 kg)
- 1 Bund Wurzelgemüse gewürfelt
- 1 Zwiebel grob gewürfelt
- Rotwein
- Wildfond
- Pfeffer
- Butterflocken
- Salz
- Pflanzenöl zum Anbraten
- Alufolie

Zubereitung:

Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und in einer feuerfesten Form mit etwas Öl von allen Seiten kurz anbraten. Das Wurzelgemüse und Zwiebel zugeben und kurz anrösten. Etwas Rotwein und Bouillon untergiessen und den Braten bei 160 °C im Ofen ca. 2 Stunden garen. Dabei immer wieder Wein und Bouillon angiesen, so dass der Bratensatz nie ohne Flüssigkeit brät und genügend Feuchtigkeit im Ofen verdampfen kann.

Nach Ablauf der Garzeit den Braten in Alufolie wickeln und 5-10 Minuten ruhen lassen. Den Bratenfond durch ein Sieb passieren, mit kalten Butterflocken binden und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mit freundlicher Unterstützung von Joachim Schröder

Titel: Hirschnuss

Autor: Joachim Schröder

Copyright: © by Joachim Schröder

gepostet von Joachim Schröder am:

Date: 21.09.2010 21:43

Internet: www.joachim-schroeder.com

→ Alle Beiträge von [Joachim Schröder](#)

<http://www.brauchtumsseiten.de/regional/eifel/rezepte/hirschnuss/home.html>

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED