

REZEPT VON THOMAS GSTETTENBAUER |
LEITER DES WILD-BERGHOF'S BUCHET

JUNGHIRSCHBRATEN MIT SEMMELKNÖDEL

Zutaten für 4 Personen

FÜR DAS FLEISCH

1 kg Junghirschkeule (pariert)
3-4 EL Butterschmalz
1 Zwiebel
1 große Möhre
¼ Sellerieknolle
2 Knoblauchzehen
100 ml Rotwein
250 ml Wildfond
1 Msp Rosenpaprikapulver, Salz, Pfeffer
2 EL Butter
Lorbeerblatt, Wacholderbeeren

FÜR DIE SEMMELKNÖDEL

8 Semmeln
0,2 l Milch
100 g Zwiebeln
50 g Butter
4 Eier
Salz, weißer Pfeffer, Petersilie

FÜR DIE SAUCE

1 EL Mehl
50 ml Rotwein
Salz, Pfeffer
1 EL Preiselbeere (Glas)
2 EL Quittengelee
50 ml Sahne (optional)



Zubereitung

1. Fleisch trocken tupfen und **in einen Bräter** im **3-4 EL Butterschmalz** anbraten. **1 Zwiebel, 1 Möhre** und **1/4 Sellerie** schälen, fein würfeln und mehrere Minuten mit anrösten. Dann mit **1 Msp Rosenpaprikapulver, 2 EL Butter, 2 klein geschnittenen Knoblauchzehen, Lorbeer** und **Wacholderbeeren** würzen.

2. 100 ml Rotwein und **250 ml Wildfond** zugeben. Zugedeckt bei milder Hitze **ca. 60 Minuten schmoren** lassen. Wer möchte bereitet in der Zwischenzeit schon die Semmelknödel vor (Schritt 4 und 5).

3. Fleisch entnehmen und warm stellen. **Wildfond reduzieren lassen**. Den **Fond nochmals mit 50 ml Wein, Salz und Pfeffer abschmecken** und mit **1 EL Preiselbeeren** und **2 EL Quittengelee** verfeinern. **1 EL Mehl mit Wasser vermischen** und zum Binden der Sauce nehmen. Nach Bedarf mit **50 ml Sahne verfeinern**.

4. 8 Semmeln in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden, mit **0,2 l heißer Milch** übergießen und zugedeckt **ca. 15 Minuten stehen lassen**.

5. 100 g Zwiebelwürfel in **50 g Butter** dünsten. **4 Eier, Salz, Pfeffer** und **klein geschnittene Petersilie** zufügen und zu einem lockeren Teig vermischen. **Knödel formen** und **in Salzwasser ca. 20 Minuten garziehen lassen**. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Knödeln auf Tellern anrichten. Mit Sauce anrichten und Preiselbeeren dazu reichen.

