

**Kochtipps**  
vom  
**Metzger-**  
**meister**

SEIT **METZGER**  
**HILS** 1864  
EIN STÜCK HEIMAT



**GESCHMORTE**  
**HIRSCHKEULE**  
**MIT**  
**CHAMPIGNONS**

## KÜCHENREZEPTE FÜR LECKERE SPEZIALITÄTEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Braten-Garzeit ca. 2,5 Stunden

Zutaten für ca. 4 Personen:

1 Kg Hirschkeule, 3 Zwiebeln, 1 Karotte, 150g Knollensellerie, 1 EL ÖL, 2 TL Puderzucker, 1 EL Tomatenmark, 300 ml Rotwein, 750 ml Gemüsebrühe, 2 TL Speisestärke, 1 Streifen unbehandelte Orangenschale, 1 Scheibe Ingwer frisch, 1 Knoblauchzehe geschält, 1,5 TL Wildgewürz für Saucen, 20g Butter, mildes Chilisalz, 1 handvoll getrocknete Champignons.

### ZUBEREITUNG

- 1.) Den Backofen auf 150°C vorheizen.
- 2.) Zwiebeln, Karotte und Knollensellerie schälen und in 1 bis 1 1/2 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne 1 TL ÖL erhitzen und das Gemüse 2-3 Minuten andünsten.
- 3.) Das restliche Öl in einem Bräter erhitzen, die Hirschkeule bei milder Hitze rundherum kurz anbraten und herausnehmen. Den Puderzucker in den Bräterstäuben und hell karamelisieren. Das Tomatenmark zugeben, unterrühren und kurz mit andünsten. Mit dem Rotwein in 3 Etappen ablöschen und jeweils sämig einköcheln lassen. Mit der Brühe aufgießen, das Gemüse und die angebratene Hirschkeule in den Bräter geben. Die Hirschkeule zugedeckt im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 2 1/2 Stunden schmoren. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und in Alufolie eingepackt warm stellen.
- 4.) Getrocknete Champignons in die Sauce geben und auf dem Herd etwas einköcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb gießen, dabei den Sud auffangen und das Gemüse ausdrücken. Die Speisestärke mit wenig Wasser anrühren, unter die Sauce rühren und 2 Minuten köcheln lassen. Orangenschale, Ingwer, und Knoblauch zugeben, einige Minuten ziehen lassen und wieder herausnehmen. Die Sauce mit dem Wildgewürz für Saucen abschmecken, die Butter unterrühren und mit Chilisalz würzen.
- 5.) Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Teller anrichten.

Interessiert? Fleischbestellungen unter

**07422 / 20527 Lauterbach**  
**07422 / 6468 Schramberg-Sulgen**  
**07729 / 1812 Tennenbronn**  
oder per Mail an  
**info@metzgerhils.de**

  / Metzger Hils

[www.metzgerhils.de](http://www.metzgerhils.de)