

Gebeizter Elchbraten mit Pilzen und Birnen

Kategorien: Wild, Haarwild, Elch

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN BRATEN

1	kg	Elchkeule
1		Karotte
2		Zwiebeln
100	Gramm	Preiselbeeren
		Öl
		Pfeffer, Salz
50	Gramm	Sellerie
50	Gramm	Lauch
1	Ltr.	Wildbrühe
250	ml	Sahne

FUER DIE BEIZE

125	ml	Rotwein
500	ml	Buttermilch
		Knollsellerie
		Karotten
		Zwiebeln
		Wacholderbeeren
		Lorbeer
		Piment
		; Salz

FUER DIE PILZE

		Steinpilze oder Egerlinge
1	Stange	Lauch
		Butter
		Salz

FUER DIE GEFUELLTEN BIRNEN

2		Feste Birnen
250	ml	Geschlagene Sahne
		Zucker
100	Gramm	Preiselbeeren
		Zitronensaft

Anleitung:

Wildfleisch verliert seinen strengen Geschmack durch eine Beize aus Buttermilch, Gewürzen, dem grob geschnittenen Wurzelgemüse und Rotwein.

Ps. Elchfleisch hat meiner Meinung nach recht wenig Wildgeschmack, sein gebratenes Fleisch hat eine Nussige feinfaserige Struktur. Habe schon Zentnerwiße Elchfleisch zubereitet, z.B. bei mir mit Haselnußsauce fein,lecker.

Nach drei Tagen die Elchkeule aus der Marinade nehmen. In einem Topf zusammen mit dem Wurzelgemüse kräftig anbraten. Mit gekochter Wildbrühe auffüllen.

Nach einigen Minuten den Braten für 1 1/2 - 2 Stunden bei 200°C schmoren.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

www.Heizmanns-Rezepte.de

Gebeizter Elchbraten mit Pilzen und Birnen

(Fortsetzung)

Pilzbeilage: Pilze in Butter mit etwas Salz und Pfeffer anschwanken. Die Stange Lauch verleiht den Pilzen zusätzlich Geschmack.

Gefüllte Birnen: Birnen schälen, halbieren und blanchieren, also kurz in kochendes Wasser geben, dann in Eiswasser abschrecken. Dem kochenden Wasser vorher etwas Zucker und Zitronensaft begeben.

Zum Schluss: Birnen mit Preiselbeersahne aus Preiselbeeren und geschlagener Sahne füllen.

Der Chefkoch der Wacholderschenke in Hildburghausen empfiehlt dazu einen trockenen Rotwein.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015
von K.H.