

Hirschkalbschlegel

Kategorien: Wild, Haarwild, Hirsch

Zutaten für: 1 Rezept

1 kg Hirschkalbschlegel
Pfifferlinge; zum Anrichten

BEIZE

1/2 Ltr. Rotwein
Salz
Lorbeerblätter
Nelken
Zwiebeln

BRATEN

Salz und Pfeffer
Speck
Butterfett
Johannisbeergelee
Süße Sahne
Weißwein

Anleitung:

Nachzulesen im Kochbuch: "Alt-Eifler Küche" von Sophie Lange, erschienen im Helios-Verlag.

Hirschkalbschlegel einige Tage in einer Beize einlegen. Vor dem Braten das Wildfleisch abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben, in Speck und Fett anbraten und im vorgeheizten Backofen 1 1/2 Stunde schmoren lassen. Älteres Hirschfleisch benötigt 1 Stunde länger zum Garen.

Für die Soße schmeckt man den Bratensatz mit Salz, Pfeffer, Johannisbeergelee, Sahne und Weißwein ab.

Den Hirschkalbschlegel in Scheiben schneiden und mit gebratenen Pfifferlingen garniert anrichten.

Quelle:

Was die Großmutter noch wusste (Eifel)Rezept
erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.

Hirschkalbschlegel Eingel. U. Gebraten

Kategorien: Wild, Haarwild, Hirsch

Zutaten für: 1 Rezept

1 kg Hirschkalbschlegel
Pfifferlinge; zum Anrichten

BEIZE

1/2 Ltr. Rotwein
Salz
Lorbeerblätter
Nelken
Zwiebeln

BRATEN

Salz und Pfeffer
Speck
Butterfett
Johannisbeergelee
Süße Sahne
Weißwein

Anleitung:

Nachzulesen im Kochbuch: "Alt-Eifler Küche" von Sophie Lange, erschienen im Helios-Verlag.

Hirschkalbschlegel einige Tage in einer Beize einlegen. Vor dem Braten das Wildfleisch abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben, in Speck und Fett anbraten und im vorgeheizten Backofen 1 1/2 Stunde schmoren lassen. Älteres Hirschfleisch benötigt 1 Stunde länger zum Garen.

Für die Soße schmeckt man den Bratensatz mit Salz, Pfeffer, Johannisbeergelee, Sahne und Weißwein ab.

Den Hirschkalbschlegel in Scheiben schneiden und mit gebratenen Pfifferlingen garniert anrichten.

Quelle:

Was die Großmutter noch wusste (Eifel)Rezept
erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.