

# 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.