

## Hirschlenden mit Pflaumensosse

Kategorien: Wild, Hirsch, Pflaume

Zutaten für: 1 Rezept

|     |      |                         |
|-----|------|-------------------------|
|     |      | Hirschlenden; 200g      |
|     |      | Pro Person              |
|     |      | Getrocknete Pflaumen    |
| 125 | ml   | Rotwein "Blauburgunder" |
| 1/4 | Ltr. | Hirschsosse             |
|     |      | Salz, Pfeffer           |

### Anleitung:

Man legt die getrockneten Pflaumen für eine Nacht in den Wein ein, dann kocht man sie für etwa 10 Minuten. Das Fleisch anbraten und dann die Pflaumen mit dem Wein und die Hirschsosse hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Quelle:

Helene Markart Tiroler Küche  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015  
von K.H.