

So schmeckt unser Landkreis

Hirschbraten mit Böhmischem Knödeln

Zutaten für Böhmisches Knödel

500 g Mehl | ½ TL Salz | 1 Pck. Trockenhefe
oder ½ Würfel Frischhefe | 1 Semmel vom
Vortag | knapp ¼ l lauwarmes Wasser | 1 Ei

Das Mehl in eine Schüssel sieben, klein geschnittene Semmel untermischen, dann in die Mitte eine kleine Grube machen, die zerbröckelte Hefe hineingeben, mit etwas Wasser zu einem dicken Brei vermengen und abgedeckt gehen lassen, bis sich der Vorteig verdoppelt hat. Dann das Ei und Salz hinzugeben. Wasser nach Bedarf – der Teig sollte etwas fester sein. Den kräftig gekneteten Teig nochmals gut eine halbe Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Danach den Teig in längliche Wecken formen, abdecken und nochmals 5-10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen in einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen, Salz zugeben, dann je nach Größe 1 oder 2 Wecken in das kochende Salzwasser geben und ca 18-20 Minuten abgedeckt leicht köcheln lassen. Reißfestes Garn und einen flachen Teller bereithalten, wenn die Knödel aus dem Wasser kommen, sofort mit dem Faden 1x durchschneiden dann den Knödel in Scheiben mit ca. 1 cm Stärke schneiden.

Tipp: Böhmisches Knödel eignen sich gut zum Einfrieren. Aufgetaut über Wasserdampf warm machen.

Zutaten für den Hirschbraten

1250g Hirschschulter oder Schlegel ausgelöst | 2 Möhren | ca. ¼ l Essig | 1 l Wasser | ½ l Rotwein | Salz | 1 Pck. Sauerbratengewürz | 2 gr. Zwiebel | 1 Stck. Knollensellerie | 1 EL Tomatenmark | 1 Soßenlebkuchen | Pfeffer | gem. Wildgewürz | gem. Ingwer | 1 EL Preiselbeeren | ca. ½ Becher süße Sahne

Das Hirschfleisch etwa 2-3 Tage in eine Essig-Rotweinbeize einlegen. (dafür Wasser, Essig, Salz, Sauerbratengewürz und eine Prise Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen, ca. ¼ Liter Rotwein zugießen und das gewaschene Hirschfleisch einlegen und eine grob geschnittene Zwiebel noch dazugeben.)

Nach 2-3 Tagen das Fleisch aus der Beize nehmen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer, Wildgewürz und Ingwer würzen. Im heißen Öl rundum scharf anbraten und aus dem Bratfett nehmen. In einer Pfanne etwas Puderzucker karamellisieren, darin das klein geschnittene Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Zwiebel) und das Tomatenmark anrösten, mit Rotwein ablöschen, einkochen, den Vorgang 2-3 Mal wiederholen. Das angebratene Fleisch wieder einlegen und die Beize zugießen und den Braten zugedeckt 90-120 Minuten schmoren lassen. Ca. 30 Minuten vor Beendigung der Garzeit in Stücke geschnittenen Soßenlebkuchen und Preiselbeeren mit zugeben. Fleisch nach dem Schmoren aus dem Bratensaft nehmen, warm stellen, die Soße durch ein Sieb passieren, Sahne zuge-

ben und nochmals mit Pfeffer, Salz, Rotwein und etwas Streuwürze (Gemüsebrühe) abschmecken. Sollte die Soße zu dünn sein, mit dunklem Soßenbinder oder in Wasser aufgelöstem Stärkemehl binden. Das in Scheiben geschnittene Hirschfleisch wieder in die fertige Soße einlegen.

Das Fleisch mit den Böhmischem Knödel, reichlich Soße und einer Preiselbeer-Birne auf einem Teller anrichten.

Gutes Gelingen und eine guten Appetit wünscht Wilde Sachen aus Waidhaus.