



Metzgerei Widmer

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

Hirschgeschnetzeltes

Zutaten für 4 Portionen

700 g Hirschgeschnetzeltes à la minute

1/2 TL Salz, schwarzer Pfeffer

3 EL Bratbutter oder Öl

125 g Brombeeren, frisch oder aufgetaut

4 mittelgrosse Steinpilze

Einige glatte Petersilienblättchen

Brombeersauce: 3 EL Brombeerwasser / Brombeergeist

1 Glas (4 dl) Pilzfond oder Wildfond

1 Brieflein Safranpulver

1 Brieflein Steinpilzpulver

1 Becher (180 g) Saucenrahm

Zubereitung

1. Den Ofen auf 60° C vorheizen und eine Platte warm stellen. Etwas Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, portionenweise anbraten, auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen warm halten.
2. Die Steinpilze in Scheiben schneiden, beidseitig in wenig Bratbutter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Fleisch in den Ofen geben. Den Bratsatz mit Brombeerwasser und Fond ablöschen und auf ca. 1 dl einkochen lassen. Safran- und Steinpilz-Pulver sowie Saucenrahm zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen, von der Hitzequelle nehmen, Fleisch und Brombeeren zugeben, mischen und anrichten. Mit den gebratenen Steinpilzscheiben und den Petersilienblättchen garnieren.

Dazu passen Teigwaren, Spätzli, Röstli, Broccoli, Rüeblli

