

# Gedünsteter Hirschbraten mit Rotkraut

Mit diesem Rezept gelingt ein wunderbares Festmahl: gedünsteter Hirschbraten mit Rotkraut, auf dem Bild mit Semmelknödel angerichtet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

1 kg	Hirschrückensteaks (im Ganzen)
2 EL	Öl
1 Bund	Wurzelgemüse
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
3 Stk.	Lorbeerblätter
1 Handvoll	Wacholderbeeren
5 EL	Preiselbeermarmelade
1 Stk.	Thymianzweig
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
120 ml	Rotwein
0.5 l	<a href="#">Suppe</a>
2 EL	Sauerrahm
4 Stk.	<a href="#">Birnen</a> (aus der Dose)

## Zubereitung

1. Ein **gedünsteter Hirschbraten mit Rotkraut** ist mit diesem Rezept ganz leicht zu kochen. Zuerst das Steak mit Wasser abspülen und dann auf Küchenkrepp abtropfen und trocknen lassen. Jetzt mit Salz und Pfeffer würzen, das Wurzelgemüse schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Anschließend die abgepellte Zwiebel in Stücke hacken. In einer großen Pfanne Öl erhitzen und das Hirschrückensteak scharf anbraten.

2. Das Wurzelgemüse und die Zwiebel dazugeben und kurz rösten lassen. Das Ganze mit Rotwein ablöschen und mit Suppe auffüllen. Preiselbeermarmelade, den Thymianzweig, Wacholderbeeren und die Lorbeerblätter beimengen und die Masse etwa 1 Stunde einköcheln lassen und zwar solange, bis der Hirschbraten gar ist.
3. Ist das Fleisch gar, die Lorbeerblätter entfernen und den Braten herausheben. Die vorhandene Flüssigkeit in ein hohes Gefäß geben und mithilfe eines Stabmixers fein pürieren, den Sauerrahm hinzufügen und gut vermischen.
4. Jetzt den Braten in gleichgroße Steaks schneiden und mit der Sauce in eine Pfanne geben. Die Preiselbeermarmelade in eine Birnenhälfte geben und auf einen Teller anrichten. Je 2 Scheiben des Hirschbratens danebenlegen, mit dem Rotkraut und Sauce dekorieren und servieren.

## **Tipp**

Gedünsteter Hirschbraten mit Rotkraut schmeckt herrlich in Kombination mit Serviettenknödel.