

Hirsch-oder Gempfeffer | Was die Großmutter noch wusste

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Wildfleisch, in ragout-große Stücke

Für die Beize:

- 1 1/4 Liter schwerer, trockener Rotwein
- 250 ml guter Rotwein-Essig
- 1 Karotte, in Scheiben
- 1 Stange Lauch, in Scheiben
- 1/4 Sellerieknolle, in Stücke
- 8 Pfefferkörner
- 12 Knoblauchzehen
- 2 Msp. Muskatnuss
- 5 Nelken
- 2 Lorbeerblätter

Für die Sauce:

- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Mehl
- 60 g Roggenbrot ohne Rinde, fein zerzupft
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt

Außerdem:

- 100 g getrocknete Zwetschgen
- 300 ml Wasser

Zubereitung:

Das Fleisch in eine Schüssel (nicht Metall) legen. Die Zutaten für die Beize aufkochen und über das Fleisch schütten. Hirschfleisch 3 – 4 Tage / Gempfleisch 5 – 7 Tage lang in der Beize im Kühlschrank liegen lassen. Gelegentlich umrühren.

Die Hälfte der Beize abschöpfen und beiseite stellen. Das Fleisch mit dem Rest der Beize auf kleiner Hitze 2 1/2 – 3 1/2 Stunden köcheln. Dabei die zurückbehaltene Beize nach und nach zugeben.

Für die Sauce das Öl erhitzen, das Mehl braun rösten und übrige Zutaten begeben. Nach 2 Stunden Kochzeit zum Fleisch geben.

Die Zwetschgen 10 Minuten köcheln lassen und vor dem Servieren mitsamt dem Wasser zufügen. Ggf. etwas salzen.

Rezept: Kathrin Rüegg & Werner O. Feißt

Quelle: Was die Großmutter noch wusste