



BRIXENTALER
KochArt

Serviervorschlag

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

www.brixentaler-kochart.at

Hirschragout „Windau“

Zutaten für etwa 12 Portionen

Zutaten:

2,4 kg Hirschgoulaschfleisch
1 Stk. je Wurzelgemüse (Sellerie,
Stangensellerie, Zwiebel, Karotte)
3 Lorbeerblätter
12 Pfefferkörner
5 Wacholderbeeren
4 Nelken
Zimtstange, Lebkuchengewürz, Muskatnussblüte
Knoblauchgranulat, Sternanis
1 Fl. Rotwein
¼ L Fruchlessig
8 cl Weinbrand
etwas omatenmark
6 EL Preiselbeeren

Zubereitung:

Am besten das Fleisch beim Metzger schneiden lassen. In einer Schüssel mit dem grob geschnittenen Wurzelgemüse, Gewürzen, Wein, Weinbrand und Essig 24 Stunden Marienren lassen.

Danach das Fleisch von der Marinade trennen. Etwas Fett in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit dem Gemüse von allen Seiten kräftig anbraten, mit Tomatenmark tomatisieren und mit dem Fond ablöschen. Von Zeit zu Zeit mit Wasser aufgießen.

Bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden fertiggaren. Sobald das Fleisch weich ist aus der Sauce heben und beiseite stellen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und erneut auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken eventuell abbinden.

Die Sauce über das Fleisch gießen und genießen...