

## HIRSCHRÜCKEN

### IN ROTWEINSAUCE

#### Zutaten für 2 Portionen:

2 Stück **B306 Originals Hirschrücken** (á 250g)

1 EL Butterschmalz

1 Zwiebel

4 Stk. Wacholderbeeren

4 Stk. Pfefferkörner

200 g Rotwein

2 EL Preiselbeeren

1 TL Speisestärke

Salz



#### **\*B306 Fleischempfehlung:**

- Hirschrücken  
(nur für kurze Zeit in den  
B306 Fleischautomaten)

---

#### **Zubereitung:**

Für das Gericht den Backofen auf 90 °C vorheizen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten scharf anbraten.

Aus der Bratpfanne nehmen, auf einen Teller legen und im Backofen zirka 10 Minuten fertig garen.

In der Zwischenzeit die fein zerhackte Zwiebel im Bratenrückstand glasig andünsten. Die Pfefferkörner und Wacholderbeeren in einem Mörser zerkleinern und kurz anbraten.

Mit Rotwein ablöschen, aufkochen lassen und die Preiselbeeren einrühren, mit Salz abschmecken. Abschließend nach Belieben mit Speisestärke eindicken.

Die Hirschsteaks vom Backofen nehmen, in die Sauce legen und den ausgetretenen Fleischsaft einrühren.

Als Beilage empfehlen wir Kroketten und Brokkoli.