



HIRSCHBRATEN AUS DEM DUTCH OVEN

Zutaten: (für 2 - 3 Personen)

- 1kg Hirschkeule
- 3 große Zwiebeln
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Liter Brühe
- 150ml Rotwein
- 2EL Preiselbeeren
- MC.ELLISDA'S Dopfgeldjäger Wildgewürz
- 2 EL Butterschmalz
- n.B. Kartoffeln
- 2EL Mehl

Zubereitungszeit

Ca .2 - 2,5 Stunden

Benutztes

Equipment:

- Gasgrill
- DO6 von BBQ Toro



Zubereitung:

- Hirschkeule in ca. 4x4 cm große Stücke schneiden und mit Salz würzen
- Im heißen Dutch Oven die Hirschmedallions mit Butterschmalz rundherum anbraten und wieder herausnehmen.
- Zwiebeln und Knoblauch im Butterschmalz anbraten
- Wenn die Zwiebeln glasig sind, Mehl hinzufügen und alles gut mit dem Butterschmalz vermengen, dass eine Art „Mehlschwitze“ entsteht.
- Mit Rotwein ablöschen, gut verrühren und den Rotwein etwas einköcheln lassen. Dann die Preiselbeeren hinzugeben.
- Mit Brühe aufgießen
- Ca. 1,5 EL vom Wildgewürz hinzugeben und nochmal alles verrühren.
- Die Hirschmedallions inklusive des ausgetretenen Bratensaft wieder zufügen.
- Bei geschlossenem Deckel auf 120°C für ca. 2 Stunden dahin schmoren lassen.
- Wer möchte kann die Kartoffeln im Topf mit garen lassen, gerne aber auch separat als Salzkartoffeln.