

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Hirschbraten mit Orangen-Zimt-Rotkohl

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 kg Hirschbraten, Salz, Pfeffer, 8 Wacholderbeeren, Öl, 5 Nelken,
- 2 Lorbeerblätter, 2 Zwiebeln, 500 g Suppengemüse, 2 Knobizehen,
- 100 g Tomatenmark, 4 EL Bratensaft, je 400 ml Wildfond & Rotwein,
- 680 g Glas Orangen-Zimt Rotkohl, Zimt, 1 Pck. Orangenabrieb,
- 60 g Schinkenwürfel, 250 ml Gemüsebrühe, 3 EL Preiselbeeren

Zubereitung:

1. Braten mit Salz u. Pfeffer würzen. Gemüse putzen, 1 Zwiebel, 1 Knobizehe fein, Rest Gemüse grob würfeln. 4 Wacholderbeeren u. 3 Nelken in ein Tee-Ei geben.



2. Braten in einer Pfanne rundherum kräftig anbraten, entnehmen. Grobes Gemüse, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 4 Wacholderbeeren im Bratfett anbraten. Tomatenmark mitbraten, mit 300 ml Rotwein u. Fond ablöschen, 1/2 Bratensaft einrühren, aufkochen, salzen u. pfeffern. Braten u. Tee-Ei zugeben, im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 120 Min. garen. Alle 30 Min. wenden.



3. Schinken in Öl anbraten, Kraut, Lorbeer, zugeben. Gemüsebrühe zugießen, ca. 25 Min. köcheln lassen. Rest Bratensaft, Rotwein, Salz, Pfeffer, Zimt, Orangenabrieb u. Preiselbeeren würzen. Braten entnehmen. Sauce passieren, abschmecken, mit Binder dicken, den Braten aufschneiden u. zu den Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten: Als Beilage Knödel oder Röstis reichen.

