

Unser Rezept-Tipp  
**Edler Hirschrücken**



**zuber**

besser genießen. besser leben.

# Edler Hirschrücken

Rezept und Zutaten für 4 Personen

## Die Zutaten:

- 1 kg Hirschrücken
- 500 g Wildknochen *auf Vorbestellung aus Ihrer Metzgerei Zuber*
- 2 Gläser Zuber's hausgemachter Wildfond
- 200g Selleriewürfel
- 200g Karottenwürfel
- 2 Zwiebeln
- 3 Esslöffel Tomatenmark
- 375 ml Rotwein trocken
- 2 Esslöffel Butterschmalz zum Anbraten
- Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1 Lorbeerblatt



## Die Zubereitung des Fleisches:

Den Hirschrücken mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und in einem größeren Topf rundum scharf anbraten.

Im Ofen bei 150 °C Umluft ca. 20 Minuten garen, bis die Kerntemperatur von 55 bis 58°C erreicht ist.

*Tipp: Das Fleisch vor dem Anschneiden nochmals 10 Minuten (bei ausgeschaltetem Ofen) ruhen lassen.*

## Die Zubereitung der Sauce:

Die Knochen in einer Kasserole bei 180°C für 40 Min. im Ofen dunkel anrösten. Sellerie, Zwiebeln und Karotten im Bratenfond des Fleisches anbraten, das Tomatenmark hinzugeben. Wenn eine dunkle Farbe erreicht ist, mit Rotwein ablöschen und die angerösteten Knochen und das Lorbeerblatt hinzugeben. Dann mit Wasser und Wildfond aufgießen, sodass die Knochen bedeckt sind. 1½ Stunden leise köcheln lassen.

Die Knochen und das Gemüse abseien; die Sauce nach Geschmack mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen, eventuell mit Stärke anbinden. Je nach Gusto kann die Sauce mit Rotwein oder Crème fraîche verfeinert werden.

## Unsere Empfehlung:

Probieren Sie unsere hausgemachten Kartoffel- oder Semmelknödel – servierfertig zubereitet im Vakuumpack – ein Genuss für jede Festtafel!