

Hirschpfeffer (2 Personen)

500 gr	Hirschfleisch (z.B. Schulter) in ca. 3 cm grossen Würfeln
200 gr	Speckwürfeli
50 gr	Schwarze Schokolade, fein hacken
4 dl	Rotwein (z. B. Kalterersee, Pinot noir)
1 ½ dl	Rotweinessig
2	Lorbeerblätter
1 EL	schwarze Pfefferkörner, gemörstert (8 gr)
½	Rande, in Würfelchen geschnitten (8 x 8 mm, 200 gr)
1	Rüebli, in Ringli schneiden, (3 - 4 mm)
1	Zwiebel, in groben Stücken (150 gr)
6	Wacholderbeeren
3	Gewürznelken
1 TL	Fleur de Sel

Zubereitung Beizen

1. In einer Pfanne aufkochen:
Wein, Rotweinessig, Lorbeer, Pfefferkörner, Randen, Rüebli, Zwiebeln, Wacholderbeeren und Gewürznelken
2. Auskühlen lassen.
3. Fleisch in ein Glas-, Porzellan- oder Chromstahlgefäss geben und die Beize über das Fleisch giessen.
4. Das Fleisch soll vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein, abdecken.
5. Zugedeckt **ca. 3 Tage kühl stellen**, täglich 1-mal mischen.

Zubereitung Hirsch

1. Fleisch herausnehmen, trocken tupfen.
2. Beize aufkochen, 5 Min. köcheln lassen, dann durch ein feines Sieb giessen.
3. Beize beiseitestellen.
4. Fleisch portionenweise in Bratbutter je ca. 5 Min. anbraten, herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, warmstellen.
5. Speckwürfeli im Bratopf langsam knusprig braten.
6. Fleisch wieder beigeben, Beize dazu giessen, aufkochen.
7. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 1 ¼ Std. schmoren lassen.
8. 50 gr Butter und 1 EL Mehl mit einer Gabel mischen, portionenweise unter Rühren beigeben, bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. offen köcheln.
9. Schokolade beigeben, nur noch heiss werden lassen.

Zubereitung Rotkraut

1. In Pfanne erwärmen

Zubereitung Maroni

1. In Pfanne erwärmen, 1-2 EL Gemüsebouillon hinzugeben.

Zubereitung Spätzle

1. 10 Min. in kochendem Wasser
2. Abgiessen
3. In Bratpfanne anbraten ca. 5 Min.