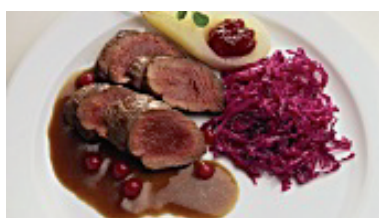


## Hirschrücken mit Rotkraut

---



Portionen: 4  
Preiselbeeren: 5h  
Rotkraut: 24 h  
Hirschrücken: 8 min.

### Zutaten

---

- \* 600 g Hirschrücken (ohne Knochen)
- \* etwas Salz, weißer Pfeffer, etwas Erdnussöl
- \* 50 g Butter
- \* 1 St Thymian
- \* 1 St Rosmarin
- \* 4 St Zerstoßene Wacholderbeeren

#### Kaltgerührte Preiselbeeren

- \* 500 g Preiselbeeren
- \* 250 g Zucker
- \* 30 cl Roter Portwein
- \* 30 cl Cognac
- \* Abgeriebene Schale von ½ Orange und ½ Zitrone

#### Sauce

- \* 1/2 St Orange
- \* 1 EL Gin
- \* 4 St Zerstoßene Wacholderbeeren
- \* 150 ml Wildfond
- \* 1 EL Saft der kaltgerührten Preiselbeeren
- \* 2 EL Kalte Butter

#### Rotkraut

- \* 600 g Rotkraut (fein geschnitten)
- \* 100 g Äpfel (geraspelt)
- \* 250 ml Rotwein
- \* 100 ml Apfelsaft
- \* 2 EL Weißweinessig
- \* 2 EL Zitronensaft
- \* 1 EL Risottoreis
- \* 2 St Schalotten
- \* 70 g Butter
- \* 1 TL Zucker
- \* 1 St Gewürzsäckchen (mit 4 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, ½ TL weiße Pfefferkörner, 1 Zweig Thymian, 1 Gewürznelke)
- \* etwas Salz und weißer Pfeffer

#### Kartoffelkrapfen

- \* 350 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- \* 125 ml Milch
- \* 35 g Butter
- \* etwas Salz Pfeffer
- \* etwas Muskatnuss
- \* 60 g Mehl
- \* 2 St Eier
- \* etwas Erdnussöl zum Frittieren

### Zubereitung

---

Hirschrücken salzen, pfeffern und in heißem Erdnussöl anbraten. Im Rohr bei 180°C 8 Minuten rosa braten. Danach das Fleisch in Alufolie ruhen lassen. Vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne mit Thymian, Rosmarin und Wacholderbeeren aufschäumen und das Fleisch darin wenden.

Für die kaltgerührten Preiselbeeren alle Zutaten unter mehrmaligem Rühren 4 bis 5 Stunden ziehen lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Orangensaft und Gin mit den Wacholderbeeren einkochen lassen. Wacholder entfernen, Wildfond und Preiselbeersaft zugeben und reduzieren. Mit kalten Butterstückchen montieren.

Das Rotkraut mit allen Zutaten mindestens 24 Stunden marinieren. Die Schalotten in Butter kurz dünsten, den Zucker zugeben und hell karamellisieren. Das marinierte Rotkraut und das Gewürzsäckchen zugeben. Auf kleiner Flamme zugedeckt weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffel kochen, schälen und pressen. Die Milch mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss aufkochen. Das Mehl auf einmal zugeben und mit dem Kochlöffel rühren, bis sich der Teig vom Topf löst. Etwas abkühlen lassen und die Eier gründlich einarbeiten. 100 g vom Brandteig mit den gepressten Kartoffeln vermengen und eventuell nachwürzen. Mit einem Löffel Nocken ausstechen und in heißem Fett frittieren. Hirschrücken an Wacholder-Gin-Sauce anrichten, mit Rotkraut und Kartoffelkrapfen servieren.

### Tipps & Tricks

---

Bitte beachten Sie bei der Zubereitung, dass sich die im Rezept angegebenen Mengen und Garzeiten auf die Original-Menge von 4 Portionen beziehen und ggf. entsprechend angepasst werden müssen.