

HIRSCHKEULE „SCHACHENHAUSEN“

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	1,5 kg	Hirschkeule	Entbeinen, von der Haut und den Sehnen befreien. Waschen und trocken tupfen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren einreiben.
2	50 g sehr weiche	Butter	Über die Keule streichen und mit Speckscheiben belegen. Alles mit Küchenzwirn gut festbinden. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
3	8-10	Schalotten	Schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.
4	3 EL	Butterfett	In einem Bräter zerlassen.
5	Alle	Schalottenwürfel	In das heiße Fett geben und glasig dünsten.
6	Die ganze	Hirschkeule	Ebenfalls in den Bräter geben und von allen Seiten kräftig anbraten. Den Bräter auf die untere schiene im Ofen schieben und ca. 30 Minuten braten.
7	600 ml	Rotwein (Spätburgunder)	Zusammen mit
8	250 ml	Wildfond	Zugießen und nochmals 1,5 Std. im Ofen schmoren lassen. Dabei das Fleisch gelegentlich wenden und immer mit Fond bestreichen. Die Hirschkeule aus dem Bräter nehmen und auf einem Backblech im Ofen warm halten.
9	1 kleines Glas	Eingelegte Preiselbeeren	Zusammen mit
10	250 ml	Saure Sahne	In den Bräter geben, kurz durchrühren und aufkochen lassen.
11	1-2 EL	Speisestärke	In einer kleinen Schüssel mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und in die Bratensauce einrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen und evtl. die Würze korrigieren. Dazu schmecken Kartoffelkroketten und Wirsingrahmgemüse sehr fein.