WEIHNACHTSKÜCHE BEI MONES

Geschmorte Hirschkalbskeule

Mit Wacholder, Preiselbeeren und kräftiger Wildsauce

4-6 Personen | 1,5 kg ausgelöstes Bratenstück | ca. 3-4 Stunden insgesamt

Zutaten

- 1,5 kg ausgelöstes Bratenstück aus der Hirschkalbskeule
- 2 Zwiebeln, 2 Möhren, 150 g Knollensellerie
- 2 EL hitzebeständiges Bratöl, 1 EL Tomatenmark
- 250 ml trockener Rotwein; alternativ zusätzlich Wildfond
- 600-750 ml Wildfond, bei Bedarf mehr
- 4 leicht angedrückte Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter, 2 Zweige Thymian
- 1-2 EL Preiselbeeren aus dem Glas
- Salz, Pfeffer
- Optional: 1-2 TL Speisestärke, kalt angerührt

Zubereitung

1. Rundherum anbraten

Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch trocken tupfen und salzen. Im heißen Öl in einem ofenfesten Bräter rundherum kräftig anbraten, dann herausnehmen. Gemüse grob würfeln.

2. Sauce ansetzen

Gemüse im Bräter kräftig, aber nicht schwarz anrösten. Tomatenmark 1 Minute mitrösten. Rotwein in zwei Portionen angießen, jeweils den Bratensatz lösen und etwas einkochen. Für die Variante ohne Wein stattdessen Fond verwenden.

3. Sanft schmoren

Fleisch, Wacholder, Lorbeer und Thymian zugeben. So viel Fond angießen, dass der Braten zu einem Drittel bis zur Hälfte in Flüssigkeit liegt. Zugedeckt etwa 2½-3½ Stunden im Ofen schmoren. Gelegentlich wenden und Flüssigkeit ergänzen; nicht trocken werden lassen.

4. Zartheit und Garung prüfen

Der Braten soll vollständig durchgegart sein und eine Gabel leicht hineingleiten. Zur Sicherheitskontrolle mindestens 70 °C für 2 Minuten im Kern erreichen; für die gewünschte Schmorweichheit ist gewöhnlich längere Garung nötig. Bei Widerstand weiter schmoren, statt nur nach der Uhr zu gehen.

5. Wildsauce vollenden

Fleisch herausnehmen und etwa 10 Minuten locker abgedeckt ruhen lassen. Sauce durchsieben, nach Geschmack einkochen und Preiselbeeren einrühren. Falls nötig mit wenig kalt angerührter Stärke binden und aufkochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken; Braten quer zur Faser schneiden.

So schmeckt es besonders gut

Mit Kartoffelklößen oder Spätzle, Apfelrotkohl und einer kleinen Portion Preiselbeeren servieren. Die Sauce separat dazu reichen.