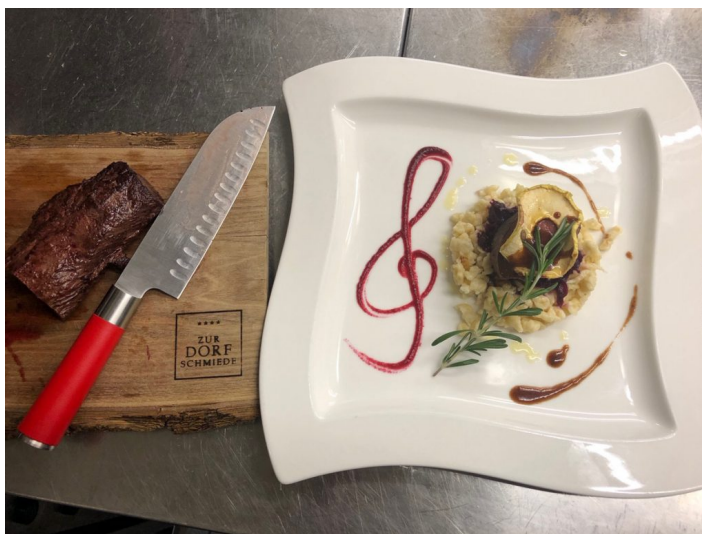


Hirschrücken mit Apfelrotkraut und Butterspätzle

Zuerst machen wir das Apfelrotkraut.
Dazu karamellisieren wir den Zucker,
geben geschnittene Zwiebeln und auch
das Rotkraut dazu.

Wir dünsten es bis es weich wird und
würzen es mit Salz, Pfeffer und Zimt.
Anschließend geben wir noch
Preiselbeeren und Apfelstücke dazu.



Als nächstes machen wir die Butterspätzle. Das ist ein ganz normales Spätzlerezept, dazu brauchen wir Eier, Mehl, Mineralwasser, Salz, weißen Pfeffer, Butter und Muskatnuss.

Wenn die Beilagen fertig sind, können wir beginnen, das Fleisch vorzubereiten. Zuerst die Sehnen und das Fett entfernen, dann in einer Pfanne auf sehr hoher Hitze rund anbraten (etwa 180°C).

Wir würzen es mit Knoblauchzehen, frischem Rosmarin und Salz. Dann schieben wir es in den vorgeheizten Ofen (130°C) für etwa 15-20 Minuten.

Beim Anrichten bietet es sich an, Wildjus dazu zu geben.

Wir wünschen Guten Appetit.

Ein Rezept aus der Folge „Hotel zur Dorfschmiede, Hinterglemm“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/hotel-zur-dorfschmiede-hinterglemm/>

Mit freundlicher Unterstützung

