

## Hirschrücken rosa gebraten mit Rotkraut, Schupfnudeln und Preiselbeerjus

Rezeptur für 4 Personen

### Hirschrücken

**Zutaten:**

600 g Hirschrücken ohne Sehnen, 1 Rosmarienzweig,  
1 Thymianzweig, 5 Wacholderbeeren zerdrückt,  
Öl, Salz/Pfeffer



**Zubereitung:**

Den Hirschrücken in 4 Portionen schneiden und mit Salz/Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und den Hirschrücken von allen Seiten scharf Anbraten, dann in den Ofen geben und bei 100 Grad Heißluft auf 50 Grad Kerntemperatur garen.

### Schupfnudeln

**Zutaten:**

250 g Kartoffeln, 125 g griffiges Mehl, 2 Dotter, 20 g Butter

**Zubereitung:**

Alle Zutaten gut vermengen und zu einem Teig kneten. Ca 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen und dannach zu schönen kleinen Schupfnudeln formen und 4 Minuten in gesalzenem Wasser abkochen.

---

Ein Rezept aus der Folge „SPA-HOTEL Jagdhof, Neustift im Stubaital“:  
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/spa-hotel-jagdhof-neustift-im-stubaital/>

Mit freundlicher Unterstützung



so geht sauber.



KATE &  
KON

TAXI 40 100



Storzinger

## Rotkraut

### Zutaten:

3 Stk Nelken, 1 Stk Lorbeerblatt, 1 kg Rotkraut, 1 Stk Apfel, 6 EL Rotweinessig, 1 Schuss Apfelsaft, 200 ml Rotwein, 80 g Preiselbeeren, 2 Stk Zwiebel, 1 Schuss Öl, 1 EL Kristallzucker, 1 Prise Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Rotkraut halbieren, Strunk entfernen, mit einer Gemüsehobel hacheln. Apfel schälen, entkernen und fein raspeln. Kraut, Äpfel, Essig, Apfelsaft, Wein, Preiselbeeren vermischen und Lorbeer mit Nelken zufügen, umrühren, über Nacht stehen lassen.

Zwiebel in dünne Streifen schneiden, in Öl anbraten, Zucker zugeben und hellbraun schmelzen. Kraut und Marinade untermischen, 40 Min. dünsten. Lorbeer und Nelken entfernen, nach Geschmack salzen und pfeffern.

Für das Rotkrautpüree eine Teil des fertigen Krautes ganz fein mixen.

## Preiselbeerjus

### Zutaten:

2 kg Wildknochen (klein gehackt), 500 g Kalbfleischabschnitte, ca. 4 l Wasser, 250 g Zwiebeln, 100 g Lauch, 100 g Karotten, 50 g Sellerie, 60 g Tomatenmark, 1 Lorbeerblatt, Petersilienstängel, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfefferkörner, 100 ml Öl, 300 ml Rotwein

### Zubereitung:

Für den Braunen Wildjus die klein gehackten Kalbsknochen in einer geölten, heißen Bratpfanne scharf anbraten. Die Kalbsabschnitte zugeben und im heißen Backrohr langsam braun rösten. Das in 5 mm dicke Scheiben geschnittene Gemüse beigegeben und mitrösten, bis die Flüssigkeit aus ihm austritt. Das überschüssige Fett abgießen. Das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls mitrösten.

Nun die Röststoffe mit Wein lösen. Wenn der Boden des Topfes fast trocken geworden ist, mit etwas Wasser aufgießen und wieder verkochen lassen.

Nun mit dem restlichen Wasser aufgießen und alles in einen Topf geben. Gewürze und Petersilienstängel beigegeben und alles auf dem Herd einige Stunden leicht köcheln lassen. Dann durch ein Sieb abseihen, nach 15 Minuten das Fett an der Oberfläche abschöpfen.

Den Wildjus abkühlen lassen und zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Vor dem Servieren mit Preiselbeeren verfeinern.

## Guten Appetit!

---

Ein Rezept aus der Folge „SPA-HOTEL Jagdhof, Neustift im Stubaital“:  
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/spa-hotel-jagdhof-neustift-im-stubaital/>

### Mit freundlicher Unterstützung

