

## Aufgetischt

### Hirschrücken gepopft in kräftiger Rotweinsauce

#### Rezept von Seppi Müller

Gasthof „Zum Dorfschmied“  
9373 Klein St. Paul, Marktstr. 16

---

#### Zutaten

240 g Fleisch von der Hirschkeule  
120 g Streifen vom Gurktaler Speck  
Wildgewürz  
Öl zum Braten

Für die Rotweinsauce:

Knochen von der Hirschkeule  
Sternanis  
Wacholder  
Piment ganz  
Gewürznelken  
Galgant  
frischer Thymian  
Ysop  
Wohlgemuth  
Schalotten in der Schale  
Karotten  
Selleriekraut und Selleriewurzel  
Rotwein „ohne Holz“

#### Zubereitung

Das Fleisch in 3 Teile schneiden und mit dem Speck belegen. Zöpfe formen und mit einem Zahnstocher fixieren. Dann würzen und in einer Pfanne zartrosa herausbraten.

Für die Rotweinsauce von den Knochen, in daumengroße Stücke gehackt, einen Fond herstellen.

Gewürze, Kräuter und Gemüse zufügen. Den Fond immer gut abschäumen und langsam, aber lange köcheln lassen. Rotwein in einen heißen Topf eingießen und

den Alkohol verdunsten lassen, mit dem gefilterten Fond aufgießen und reduzieren. Abschmecken und eventuell mit 80%iger Schokolade binden.