

Gebratene Hirschkeule

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Damhirschkeule
Salz, Wacholderbeeren
25 g Butter
50 g Speckscheiben
1/4 l Wasser
1/8 l Buttermilch oder saure Sahne
20 g Mehl zum Binden

Zubereitung:

Gehäutete, von Sehnen und Knochen befreite, gewaschene Keule mit Salz und zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben, mit Fett bestreichen und mit Speckstreifen belegen.

Einige Streifen Speck in die mit Wasser ausgespülte Fettpfanne oder in den Bräter geben und auf dem Rost, untere Schiene, in den Backofen schieben.

190-200 °C bei vorgeheiztem Backofen, 100-125 Min. Gesamtgarzeit bzw. 230-240 °C bei ungeheiztem Backofen, dann 120-150 Min. Gesamtgarzeit.

Je 1/2 kg Fleisch mehr oder weniger 15 Min. länger oder kürzer braten. Die Flüssigkeit wird zugegossen, wenn der Bratensatz braun ist.

In der letzten 1/4 Stunde Garzeit gießt man Buttermilch über das Fleisch.