

Damhirschrücken in Wacholdersoße

Zutaten:

1 kg Damhirschrücken
Pfeffer
Speisestärke
1 Zwiebel (grob zerkleinert)
Wurzelwerk (Gelbe Rüben, Lauch, Petersilie, Sellerie)
8-10 Wacholderbeeren
1-2 Lorbeerblätter
8-10 Scheiben Speck
2-3 EL Johannisbeergelee
1/4 l klare Brühe
1 Tasse saure Sahne
200 g Preiselbeeren
1/4 l Rotwein

Zubereitung:

Fleisch enthäuten, mit Pfeffer und zerstoßenen Wacholderbeeren und Speisestärke einreiben
Den Damhirschrücken kurz mit Zwiebeln und Wurzelwerk in
2 EL Öl anbraten. Braten mit Speckscheiben belegen und unter Zugabe von ca. 1/4 l heißer Brühe, 2
Lorbeerblättern und einem kräftigen Schuss Rotwein je nach Beschaffenheit 60-90 Minuten bei 180-190 °C
in der Bratröhre garen. Von Zeit zu Zeit den Braten mit der Bratensoße einstreichen und etwas heiße Brühe
seitlich nachgießen. Nach Garende - das Fleisch soll zart rosa und saftig, aber nicht mehr blutig sein - die
Speckscheiben entfernen, den Damhirschrücken aus der Bratensoße entnehmen und heißstellen. Die Soße
abseihen und mit Johannisbeergelee und
Rotwein abschmecken. Anschließend nochmals kurz aufkochen und mit reichlich saurer Sahne abrunden. Den
Braten auslösen, in 3-4 cm breite Stücke schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die
Bratenstücke mit etwas heißer Bratensoße übergießen und mit Preiselbeeren servieren.