

Für 4 Personen

HIRSCHBRATEN

- 600 g Hirschschulter oder Hirschhuss, ausgelöst
- 400 g Wildknochen, klein gehackt
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Butterschmalz
- 200 g Röstgemüse (Zwiebel, Karotten, Stangensellerie), grob geschnitten
- 1 EL Paradeispasta (Tomatenmark)
- 150 g Vinschger Blauburgunder
- 15 g Steinpilze
- ½ Lorbeerblatt
- 1 EL Wacholderbeeren, zerdrückt
- ½ Knoblauchzehe, fein gehackt
- Rosmarin
- Thymian
- 1000 g Wasser
- Mehl zum Binden
- 100 g Rahm
- GARNITUR
- 200 g Palabirn (Vinschger Birnensorte)
- 20 g Butterschmalz
- 1 EL Glanan (Preiselbeeren)

TOPFENSPATZLAN (TOPFENSPÄTZLE)

- 150 g Weizenmehl (früher Gerstenmehl)
- 100 g feiner Hartweizengriß
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 100 g Topfen, gut ausgepresst
- 3 Eier
- 70 g Wasser
- 1 EL Petersilie, fein geschnitten
- Butterschmalz zum Schwenken (heute Butter)

HIRSCHBRATEN MIT BLAUKRAUT, TOPFENSPATZLAN UND PALABIRN

HIRSCHBRATEN

- Die Fleischteile mit Spagat binden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Braterein mit Butterschmalz anrösten. Knochen und Röstgemüse dazugeben und alles gut durchrösten.
- Das Fleisch herausnehmen, den Fond entfetten, mit Paradeispasta färben, etwas anziehen lassen, mit Rotwein löschen und das Fleisch wieder dazugeben. Pilze, fein geschnitten, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Knoblauch, Rosmarin und Thymian begeben, mit Wasser aufgießen, zum Kochen bringen, zudecken, im Ofen bei 180 Grad 1 Stunde schmoren lassen und ab und zu wenden.
- Den Braten herausnehmen, warm stellen, die Soße mit Mehl binden (Mehl und Wasser vermischen), abschmecken, abseihen und zum Schluss mit Rahm verfeinern.

GARNITUR

- Palabirn waschen, halbieren, der Länge nach zwei bis drei Mal durchschneiden und in einer kleinen Pfanne mit Butterschmalz dünsten.
- Beim Anrichten den in Scheiben geschnittenen und mit Soße überzogenen Hirschbraten mit Palabirn und Preiselbeeren garnieren.

TOPFENSPATZLAN

- Die Mehlsorten in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Topfen, Eier, Wasser und Petersilie zum Mehl geben und mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig rühren.
- Den Teig mit einem Spätzlhobl in kochendes Salzwasser hobeln, einmal aufkochen lassen, im kalten Wasser abkühlen, abseihen und leicht einölen.
- Die Spätzlan vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butterschmalz schwenken und abschmecken.

🕒 2 Stunden

HINWEIS

- Im Vinschgau wird üblicherweise zum Hirschbraten ein Glananinsud (eingekochte Preiselbeeren) gereicht, wobei der Insud auch Bestandteil der Soße oder des Blaukrauts sein kann.



**GEDÜNSTETES
BLAUKRAUT**

- 400 g Blaukraut
- 40 g Butter
- 50 g Zwiebel, in feine
Halbringe geschnit-
ten
- 1 EL Zucker
- 100 g Äpfel, grob gerieben
oder geschnitten
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Rotwein
- 1 EL Rotweinessig
- 150 g Wasser (heute
Fleischsuppe)

BLAUKRAUT

- Blaukrautkopf halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.
- In einer Kasserolle Zwiebel in Butter andünsten, Zucker begeben und einige Minuten rühren. Blaukraut und Äpfel dazugeben, salzen, pfeffern, mit Rotwein und Essig aufgießen, kurz andünsten, Wasser oder Suppe begeben und zugedeckt bei mäßiger Hitze 40 Minuten dünsten.