

Rotwein-Rezept

Ein Super-Schönes Wildrezept !



Hirsch-Entrecôte Jägerart

200 g Eierschwämme
12-15 Silberzwiebeln

putzen, grosse halbieren oder vierteln
in einem Sieb gut mit kaltem Wasser spülen

4 Hirsch-Entrecôte

mit Salz und Pfeffer würzen und in heisser
Bratbutter beidseitig total 2-3 Minuten braten.
Sofort im 80 Grad heissen Backofen 20 Minuten
nachziehen lassen.

100 g Speckwürfeli

im Bratfond anziehen.
Pilze und Zwiebelchen beigegeben und ca.
5 Minuten dünsten.

1 dl Rotwein

dazu geben (ablöschen), einige Minuten einkochen
lassen.

2 dl Wildfond oder Bratensauce

beifügen, gut durchkochen.

2 EL Rahm,
2 EL Cognac

dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Spätzli oder Nudeln, Rotkraut oder Rosenkohl und ein guter Rotwein,
idealerweise eine Flasche **Insieme**.

En Guete !