

# Hirschpfeffer

**Der Hirsch bekommt nur wenig Pfeffer. Dafür muss er lange tauchen.**

Rezept: Markus von Känel\*

Das Rezept ist – wie in den meisten Kochbüchern üblich – für 4 Personen berechnet.

## Die Fleisch-Zutaten

800 g Hirschfleisch  
in 3 cm grossen Würfeln

Etwas Bratbutter

100 g Speckwürfeli

$\frac{3}{4}$  Teelöffel Salz, wenig Pfeffer

1½ Esslöffel Butter

1½ Esslöffel Mehl

## Die Zutaten für die Beize

7,5 dl Rotwein  
(z. B. ein Bündner Blauburgunder)

1 dl Rotweinessig

1 Rüebli in Scheiben

1 Zwiebel in Schnitzen

2 Lorbeerblätter

1 Esslöffel schwarze Pfefferkörner,  
zerstossen

6 Wacholderbeeren

2 Nelken

## So beizt man das Fleisch

Alle Zutaten für die Beize in einer Pfanne aufkochen, auskühlen.

Fleisch in ein Glas-, Porzellan- oder Chromstahlgefäss geben, Beize darübergiessen, zugedeckt drei Tage lang kaltstellen und einmal täglich neu mischen. Das Fleisch muss vollständig untertauchen und dazu evtl. beschwert werden.

## Die Zubereitung

Die Zubereitung benötigt etwa 40 Minuten ohne das Schmoren.

Fleisch herausnehmen, trockentupfen. Beize aufkochen, durch ein mit feinem

Tuch ausgelegtes Sieb giessen und beiseite stellen.

Bratbutter im Bratopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 5 Minuten anbraten, beiseite stellen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Speckwürfeli im Bratopf langsam knusprig braten, Fleisch wieder begeben, Beize dazugiessen, aufkochen. Fleisch bei reduzierter Hitze zugedeckt ca. 1¼ Stunden schmoren.

Fleisch herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen.

Sauce aufkochen, Hitze reduzieren, weiche Butter und Mehl mit einer Gabel mischen, portionenweise in die Sauce

rühren und 10 Minuten bei mittlerer Hitze offen köcheln.

Fleisch wieder begeben, aber nicht mehr kochen (nur heiss werden lassen).

Als Beilagen eignen sich traditionellerweise Spätzli oder Nudeln, Rosenkohl, Blauchabis/Rotkraut, Marroni und gedämpfte Birnen mit Preiselbeeren.  
E Guete!

\* Markus von Känel  
(markus.von-kaenel@spital-emmental.ch)  
ist unser Küchenchef. Die Rezepte in seiner Sammlung hat er natürlich alle selber ausprobiert.



Bild: Irene Aebersold

Wichtiger als der Pfeffer ist bei diesem Rezept die Zeit. Viel Zeit.