



HIRSCHRÜCKEN

weihnachtlich mariniert

aus dem Feinschmeckerbeutel



HIRSCHRÜCKEN

weihnachtlich mariniert

aus dem Feinschmeckerbeutel

ZUTATEN FÜR ZWEI PERSONEN

400g Hirschrücken
 1 EL Olivenöl
 1 TL frischer Rosmarin
 1 TL Kakaopulver (100%)
 1/2 EL Orangenabrieb
 1/4 TL Brauner Zucker
 1/4 TL Wacholderbeeren, Gewürznelke (*gemahlen*)
 1/2 TL Gewürznelke, Zimt
 10-12 frische Tannennadeln
 Kardamom (*nach Belieben*)
 Salz & Pfeffer

...*psst!*

Für eine noch **einfachere** und **schnellere** Vorbereitung können Sie auch eine Marinade Ihres Gewürzlieferanten verwenden!

Olivenöl, Kakaopulver, Zimt, Kardamom und Zucker in eine kleine Schüssel füllen.
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gewürznelke und Wacholderbeeren fein mahlen und dazugeben.
 Tannennadeln und Rosmarin fein hacken und gemeinsam mit dem Orangenabrieb in die Schüssel geben.
 Die Marinade gut vermengen und anschließend den Hirschrücken von allen Seiten damit einreiben.
 Das marinierte Fleisch in den Beutel füllen, verschließen und 2 - 3 Stunden ruhen lassen.

Ein kleines Loch in das Sichtfenster stechen und den Beutel mit dem Sichtfenster nach oben auf dem kalten Backblech platzieren.
 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Backblech in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben und ca. 20-25 Minuten garen.

Nach dem Garen den Beutel vorsichtig aufschneiden und den Fond abgießen.
 Das Fleisch warmhalten. Den Wildfond aufkochen und nach Belieben mit Preiselbeeren und Sahne verfeinern.
 Das Fleisch gegen die Faser in Scheiben aufschneiden und mit der Soße servieren.

WIR WÜNSCHEN: GUTEN APPETIT!
