



BeO-Kochtipp

Hirschhaxen

Zutaten

1	Rüebli
½	Knollensellerie
½	Lauchstange
1	Zwiebel
8	Hirschhaxen
	Mehl
	Olivenöl
2 El	Tomatenpüree
4 dl	Rotwein
4 dl	Wildfond
½	Zimtstange
2	Nelken
3	Wacholderbeeren
	Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung

Rüebli, Sellerie und Lauch in feine Würfel schneiden und Zwiebel hacken. Fleisch in etwas Mehl wenden, abklopfen und im heissen Öl beidseitig je 2 Minuten anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Gemüse und Zwiebel im Bratfett andünsten, Tomatenpüree dazugeben und mit dünsten. Mit Wein und Fond ablöschen, Zimtstange, Nelken und Wacholderbeeren beifügen, das Fleisch in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zugedeckt etwa 45 Minuten knapp unter dem Siedepunkt garen lassen, ab und zu umrühren.

Vor dem Servieren Zimtstange, Nelken und Wacholderbeeren entfernen und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Küche

