

## GEBRATENE HIRSCHNUSS IM PREISELBEER-ROTWEIN-SAFTERL

### Zutaten für ca. 4-5 Personen:

1 Hirschnuss (ca. 1,5 kg)  
30 ml Pflanzenöl  
200 g Zwiebeln  
30 g kalte Butterwürfel  
20 g Preiselbeeren  
1/4 l guter Rotwein  
Salz  
Messerspitze Thymian  
Teelöffel Wacholderbeeren  
3 St. Lorbeerblätter  
weißer Pfeffer



Die Hirschnuss mit Salz, Pfeffer, Thymian würzen. Das Öl in einer großen Form erhitzen und die Nuss auf dem Herd gleichmäßig auf allen Seiten anbraten. Die Form in den auf 180° vorgeheizten Ofen geben, nach ca. 5 Minuten die geschälten, grob gewürfelten Zwiebeln zugeben und ca. 1, 5St. garen. Haben die Zwiebeln Farbe genommen, mit etwas Rotwein und Wasser aufgießen und mehrmals wiederholen, sodass der Bratensatz nie ohne Flüssigkeit brät und genügend Feuchtigkeit im Ofen verdampfen kann. So wird der Braten saftig gehalten. Erst 20 min vor Ende der Garzeit Wacholder und Lorbeerblätter zugeben. Nach Ablauf der Garzeit die Hirschnuss in Alufolie einschlagen und 5-10 min ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Bratensatz durch ein Sieb passieren und zum Kochen bringen, die kalten Butterwürfel einrühren und mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in der Bratform mit der Sauce servieren

**Beilagenempfehlung:** Serviettenknödel, Rotkraut, Kohlsprossen, Preiselbeerbirne

*Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!*

**b** börserie  
WEIN UND SPEISEN  
HOCH IM KURS

**DIE BÖRSERIE**  
**RESTAURANT | BAR | CAFE**  
**SCHILLERSTR. 70**  
**4020 LINZ**