

Damhirsch-Hackbraten

6 Personen

750 g Hackfleisch vom Damhirsch

200 g Fleischkäsebrät

1 Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 Rüebli in feinen Würfeln

1 EL frische gehackte Kräuter (Thymian, Rosmarin, Salbei und Peterli)

3 EL Paniermehl

1 EL Gewürzsalz

1 dl Rotwein

Oel zum andünsten

In eine Pfanne das Oel erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Rüebli und Kräuter darin andünsten. Mit etwas Wasser ablöschen und köcheln, bis das Wasser verdampft ist. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Das Hackfleisch zusammen mit dem Brät, der erkalteten Zwiebel-Rüebli Mischung, dem Paniermehl und dem Gewürzsalz gut vermischen und daraus eine Hackbratenrolle formen. Diese in eine Backform geben und bei 150 Grad im Ofen mindestens eine Stunde niedergaren. Dazwischen wenden und mit dem Rotwein und eventuell etwas Wasser beträufeln.

Heraus nehmen, tranchieren, anrichten und – en Guete.

Champignonsauce

250 g kleine Champignons, frische, rüsten und waschen

½ Zwiebel gehackt

1 EL Rapsöl

Kräutersalz und Pfeffer

½ dl Weisswein

2 dl braune Grundsauce

1 dl Saucenrahm oder Creme fraiche

Die gerüsteten Champignons mit dem Eierschneider schneiden. In einer Pfanne die Zwiebeln und den Knoblauch im Öl andünsten. Die Champignons dazu geben, würzen, mit dem Weisswein ablöschen und dünsten. Die braune Sauce dazugeben und köcheln lassen. Mit dem Saucenrahm verfeinern, abschmecken und servieren.