



Hirsch-Bratwurst mit Preiselbeer-Senf

Herbstlich – herzhaft – wild.

So kommt diese besondere Bratwurst
des *Gutes Hirschaue* auf den Tisch.

Serviert mit gebratener roter Zwiebel, Orangen-
rotkohl und würzigem Püree.

4 Personen

ZUTATEN:

- 4 Hirsch-Batwürste
(alternativ andere Wildbrat-
würste)
- 2 EL Butterschmalz

ZWIEBELSAUCE:

- 1 EL Butter
- 250 g rote Zwiebeln
- 1 TL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 50 ml Portwein
- 200 ml Wildfond
- 1/2 TL Majoran (gerebelt)
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

WIRSING:

- 500 g Wirsing
- 80 g magerer Schinkenspeck (in
Streifen geschnitten)
- 30 g Butter
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 TL Gemüse-Brühpulver - hausge-
macht*
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

PREISELBEER-SENF:

- 2 EL mittelscharfer Bautzener Senf
- 2 TL Preiselbeeren (Glas)
- 1 TL Orangensaft
- Preiselbeeren zur Garnitur

1 ZWIEBELSAUCE: In einem Topf die Butter auslassen, die Zwie-
belscheiben zugeben und bei mittlerer Hitze hellgelb anrösten.
Gelegentlich umrühren. Das Tomatenmark unterrühren und etwa 2
Minuten schwitzen lassen.

Die Hälfte des Rotweins eingießen, aufkochen und fast völlig einko-
chen lassen. Den restlichen Wein zugießen, ebenfalls aufkochen und
fast völlig einkochen. Mit Wildfond auffüllen. Die Sauce etwa 10 Mi-
nuten köcheln lassen. Sauce mit in Wasser angerührter Speisestärke
binden. Die Sauce mit Majoran, Pfeffer und Meersalz abschmecken.

2 WIRSING: Vom Wirsingkohl die oberen Blätter entfernen, den har-
ten Strunk herauslösen und die einzelnen Wirsingblätter vonein-
ander lösen. Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser 5 Minuten
blanchieren und kalt abspülen. Mit Küchentrepp trocken tupfen.
Zusammen nehmen und in feine Streifen schneiden.

Schinkenspeck in einem Topf anrösten lassen. Wenn dieser Farbe
annimmt, Butter hinein geben und auslassen. Zwiebelwürfel zuge-
ben und glasig dünsten. Den Wirsing in den Topf geben und unter
rühren zusammenfallen lassen - mit Weißwein ablöschen und das
Gemüsebrühpulver (Link im 1. Kommentar) zugeben. Salzen und
pfeffern.

3 PREISELBEER-SENF: Preiselbeeren pürieren und mit allen aufge-
führten Zutaten unterrühren.

4 GRÜNES KARTOFFELPÜREE: (Ohne Rezeptur) Kartoffelpüree wie
gewöhnlich zubereiten und unter dieses 1/2 Bund gehackte Pe-
tersilie und 1/2 Bund in feine Röllchen geschnittener Schnittlauch
rühren.

5 HIRSCHBRATWURST: Bratwürste in Butterschmalz bei mittlerer
Hitze rundum schön braun braten.

HERKUNFT DES WILDBRETS: Alle meine Wildrezepte sind mit Pro-
dukten des Gutes Hirschaue (Birgholz, Landkreis Oder-Spree/Brand-
enburg) zubereitet.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com