

## Neuseeland-Hirschwürfel mit Pfifferlingen

(Rezept- und Fotonummer: 11/054)

Zutaten für 4 Personen:

ca. 800 g neuseeländisches Hirschfleisch aus der Keule	1 EL Tomatenmark
1 Bund Suppengrün	50 g frische Preiselbeeren (ersatzweise aus dem Glas)
2 Zweige Rosmarin	200 ml Rotwein
6 Wacholderbeeren	200 ml Wildfond (aus dem Glas)
1 EL weiße Pfefferkörner	Zitronensaft
1 Gewürznelke	200 g frische Pfifferlinge (alternativ Shiitake-Pilze)
Salz, Pfeffer	
4 EL Olivenöl	

1. Suppengrün waschen und putzen. Die Petersilie des Suppengrüns fein schneiden, Rosmarinblättchen abzupfen. Das restliche Suppengrün in 1-2 cm große Würfel schneiden. Die Wacholderbeeren zusammen mit den Pfefferkörnern und der Gewürznelke im Mörser zerdrücken. Das Fleisch in grobe Würfel zerteilen und mit den Gewürzen einreiben. Den Backofen auf 80 °C vorheizen.

2. 3 EL Öl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin von allen Seiten kurz anbraten, herausnehmen und im Ofen warm stellen.

3. Das Gemüse im Bratöl andünsten, Tomatenmark und Rosmarin hinzufügen und kurz mit anschwanken. Mit Wein und Fond ablöschen, die Preiselbeeren unterrühren. Das Gemüse leicht salzen und einköcheln lassen. Pilze putzen und größere halbieren.

4. Das Fleisch in die Sauce geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Pilze im restlichen Öl kurz braten, salzen und pfeffern, mit der Petersilie bestreuen. Die Hirschwürfel mit der Sauce und den Pilzen servieren.

*Nährwerte pro Portion: 359 kcal, 1505 kJ, 17 g Fett, 5 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß*

Juni 2009

1 410 Zeichen. Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt:

modem conclusa public relations gmbh, Nicole Thiel • Jutastr. 5 • 80636 München

Tel.: 089 746308 -32 • Fax: 089 18979198 • E-Mail: [thiel@modemconclusa.de](mailto:thiel@modemconclusa.de)

[www.neuseelandhirsch.de](http://www.neuseelandhirsch.de) / [www.modemconclusa.de](http://www.modemconclusa.de)