

Hirschgeschnetzeltes mit Pilzen und Kartoffelknödeln

Gesamtzeit **90 Min.** 45 Min. Vorbereitungszeit 45 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
5.340,6 kJ / 1.272,7 kcal

Fett: **46 g** Eiweiß: **58,7 g**
Kohlenhydrate: **143,8 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für das Hirschgeschnetzelte

800 g Hirschkeule
700 g Steinpilze
1 Zwiebel
2 Karotten
3 EL Rapsöl
50 ml Rotwein
100 ml Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
400 ml Sahne
3 Prisen Pfeffer geschrotet
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
1 Prise Zimtpulver

Für die Kartoffelknödel

800 g Kartoffeln
(mehligkochend)
150 g Kartoffelstärke
1 TL Butter
2 Prisen Muskatnuss gemahlen
2 Prisen Salz
1 Prise Zucker
1 Eigelb
20 g Petersilie

ZUBEREITUNG

Schritt 1

800 g Hirschkeule - **700 g** Steinpilze - **1** Zwiebel -
2 Karotten

Die Hirschkeule waschen, trocknen und in walnussgroße Stücke schneiden. Die Steinpilze putzen und grob schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Karotten waschen, schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt 2

3 EL Rapsöl - **50 ml** Rotwein - **100 ml** Kikkoman
natürlich gebraute Sojasauce - **400 ml** Sahne - **3
Prisen** Pfeffer geschrotet - **2** Lorbeerblätter - **2
Nelken** - **2 Prisen** Zimtpulver

Das Fleisch mit Rapsöl in einem breiten Topf anbraten. Danach die Pilze, Zwiebeln und Karotten hinzugeben und kurz mitrösten. Alles mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Kikkoman Sojasauce und Sahne zugeben, danach mit Pfeffer, Lorbeer, Nelken und Zimt würzen. Das Ganze abgedeckt so lange köcheln lassen, bis das Fleisch zart und weich ist. Gegebenenfalls etwas Wasser zugeben.

Schritt 3

800 g Kartoffeln (mehligkochend) - **150 g**
Kartoffelstärke - **1 TL** Butter - **2 Prisen**
Muskatnuss gemahlen - **3 Prisen** Salz - **1 Prise**
Zucker - **1** Eigelb

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf mit kaltem Wasser geben und weichkochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln abdampfen lassen. Danach in eine Schüssel pressen. Die gepressten Kartoffeln mit Stärke, Butter, Muskatnuss, Salz, Zucker und Eigelb zu einer homogenen Masse vermischen. Aus der

Kartoffelmasse ca. 10 gleich große Knödel formen.

Schritt 4

Einen Topf mit ca. 2,5 Liter Wasser auf den Herd stellen und leicht salzen. Die Kartoffelknödel in das kochende Wasser geben und die Hitze etwas reduzieren. Die Knödel sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Schritt 5

20 g Petersilie

Die Petersilie waschen und trocknen. Danach zupfen und grob schneiden. Nun das Hirschragout erwärmen und mit den Knödeln servieren. Vorher noch mit der Petersilie garnieren.