



Geschmorter Hirschbraten
mit Glühweinsauce,
Gewürzkohl
und
Maronen-Knödel

Geschmorter Hirschbraten mit Glühweinsauce

Schritte: 15

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zutaten

20 Portionen

Hirschbraten	2,5 kg	Hirschbraten
5 EL Rapsöl	5	Zwiebeln
5 Karotten	5	Selleriestangen
1,25 L Glühwein	1,25 L	Wildfond
2-3 Lorbeerblätter	2-3	Sternanis
5 Nelken		Maronen-Knödel
5 Brötchen (altbacken, vom Vortag)	2,5 kg	Kartoffelkloßteig
250 g Maronen (gekocht und geschält)	500 ml	Milch
5 Eier	2-3	kleine Zwiebeln
5 EL Butter		frische Petersilie
Gewürz-Rotkohl	2,5-3 kg	Rotkohl
5 große Zwiebeln	5	Äpfel (säuerlich)
8 EL Rapsöl	450 ml	Rotwein (optional)
500 ml Orangensaft	5 EL	Apfelessig
10 Nelken	5	Zimtstangen
2-3 Sternanis	10	Lorbeerblätter
Preiselbeermarmelade (ca. 15 EL)	2-3	Zucker
Salz und Pfeffer zum Abschmecken		

Zubereitung

1. Den Hirschbraten mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einem Bräter Öl erhitzen und den Braten rundherum anbraten. Dann aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen.
3. Zwiebeln, Karotten und Sellerie in grobe Stücke schneiden und im selben Bräter anbraten. Den Braten darauflegen und mit Glühwein und Wildfond auffüllen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Sternanis und Nelken hinzufügen.
4. Den Deckel auflegen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C etwa 3 - 3,5 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist.
5. Hirschbraten aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren etwas ruhen lassen.

6. Die Sauce durch ein Sieb gießen und eventuell noch etwas einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
7. Für den Gewürzkohl Rotkohl in feine Streifen schneiden. Äpfel und Zwiebeln in Würfel schneiden.
8. In Öl anschwitzen und den Rotkohl dazu geben und mit Orangensaft, Apfelessig und Rotwein aufgießen.
9. Zucker, Nelken, Zimt, Lorbeerblätter und Anis zugeben und auf mittlerer Stufe für 2 -3 Stunden bei mehrfachem Umrühren einkochen lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
10. Für die Maronen-Knödel Brötchen in Würfelschneiden, anrösten und mit den Kloßteig in eine Schüssel geben.
11. Die Maronen fein hacken und dazugeben.
12. Die Zwiebeln hacken und in Butter schmoren.
13. Milch über die Brötchen und Maronen gießen. Die Eier hinzufügen und alles gut vermischen. Zu Serviettenknödeln formen und im Salzwasser kochen.
14. Vor dem Anrichten in Scheiben schneiden und in etwas Butter anbraten. Mit Petersilie garnieren.
15. Hirschbraten in Scheiben schneiden und mit Gewürzkohl, der Glühweinsauce und den Maronen-Knödeln servieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

