

## Hirschpfeffer

### Zutaten für 4 – 6 Personen

- 1,5 kg Hirschblatt ohne Knochen
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln
- 1/2 Bund Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 100 ml Weinbrand
- 100 ml Olivenöl
- 50 g mageren Speck
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 l Rotwein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2-3 EL Preiselbeerkompott

### Zubereitung

Das Hirschblatt in Würfel schneiden, die Knoblauchzehen und die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.

Das Fleisch mit dem Knoblauch, den Zwiebeln, dem Thymian, dem Rosmarin, dem Weinbrand und dem Olivenöl vermischen, zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Den Speck würfeln und anbraten. Das Fleisch abtropfen lassen, zum Speck geben und unter ständigem Rühren braten.

Das Tomatenmark unterrühren, kurz mitbraten, mit Rotwein ablöschen, die Marinade mit dem Gemüse dazu geben, das Ganze zum Kochen bringen.

Den Hirschpfeffer zugedeckt bei mäßiger Hitze 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, je nach Geschmack mit Preiselbeerkompott verfeinern, den Hirschpfeffer dekorativ anrichten, mit Bandnudeln und Feldsalat oder Semmelknödeln und Rotkraut servieren.