WILD KÜCHE

Gasthof zum „Schwarzen Adler“ Pfakofen

Fam. Anton Röhrl

Seit 1917 ist das Anwesen, das von den Urgroßeltern des jetzigen Besitzers, erworben wurde, in Familienbesitz. Heute wird es in der vierten Generation von Anton Röhrl und seiner Ehefrau Claudia bewirtschaftet. Die Küche bietet eine Auswahl an moderner und traditioneller Speisenvielfalt.
Pfakofen und den Schwarzen Adler erreichen Sie über die B 15, die von Regensburg nach Landshut führt. Die Gaststätte ist direkt neben der Kirche an der Ortsdurchfahrt und somit nicht zu verfehlen.

www.gasthof-roehrl.de

Anton Röhrl

Hirschbraten

Rezept für 10 Personen

Zutaten:

Hirschbraten:
Hirschfleisch abgehangen 2,5 kg
Kalbsknochen 0,5 kg
Röstgemüse
(2-3 Zwiebeln, 1 Karotte, 1/2 Sellerie)
Tomatenmark 50 g
10 kleingeschnittene Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
Wildfond oder Wasser 2,5 Liter
Rotwein 0,2 Liter

Sauce:
Preiselbeersaft 0,1 Liter
1 Bund Dillstängel
2 EL süßer Senf
ca. 80 g Stärke
Sahne 0,1 – 0,2 Liter
Gin 2 cl

Spätzle:
Mehl 0,6 kg
Eier 6 Stück
Milch 0,3 Liter
Salz
Butter

Blaukraut:
Blaukraut 1 kg
Rotwein 0,2 Liter
Gewürze
Johannisbeergelee 100 g
Kartoffel geschält fein reiben und mitkochen
Apfel fein reiben und mitkochen
Salz und Zucker

Alle Kochrezepte auch als PDF-Download unter www.jagd-regensburg.de

Zubereitung

Das Hirschfleisch salzen und pfeffern und in einem geeignet großen Bräter gut anbraten.
Die Hitze etwas zurücknehmen und das Röstgemüse hinzufügen und mitbraten. Das Tomatenmark beigeben. Mit 0,2 l Rotwein ablöschen, den zerteilten Wacholder und die Lorbeerblätter zugeben und etwa für 5 Min. weiterköcheln lassen. Den Bräter vom Herd nehmen, den Braten mit Fond oder wahlweise Wasser auffüllen und mit geschlossenem Deckel im Ofen bei 200° C ca. 3 Stunden schmoren. Sie können den Braten wahlweise auch bei 88° C Niedertemperatur ca. 15 Stunden garen.
Nach der Garzeit das Fleisch herausnehmen und warmstellen.

Für die Sauce die Dillstängel, den Preiselbeersaft, Senf und Sahne in den Bratenfond zugeben und alles einmal gut aufkochen und mit Stärke abbinden. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken und passieren.
Zum Schluß mit Gin vollenden.

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Milch und eine Prise Salz zufügen und mit einem Holzspatel kräftig zu einem Teig aufschlagen. Wenn der Teig glatt wird, weiter schlagen, bis er kleine Bläschen wirft. Das Salzwasser in einem Topf aufkochen und dünne Teigstreifen vom Holzbrett (oder mit Spätzlepresse) in das kochende Wasser schaben. Die Spätzle kommen, wenn sie gar sind, an die Wasseroberfläche. Die Spätzle in ein Sieb geben, abschrecken und abtropfen lassen und in Butter leicht schwenken.

Das Blaukraut mit einem Hobel sehr fein hobeln und in einen großen Topf geben. Alle weiteren Zutaten hinzugeben und 30-45 Minuten kochen.
Das Blaukraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Hirschbraten zusammen mit Spätzle, Blaukraut und Preiselbeeren servieren.

Guten Appetit!