Landgasthaus und Pension Zum Eicherberg

Familie Josef Graf · Eich Nr. 5, 93183 Kallmünz
Telefon: 09473-252 · www.pension-eicherberg.de

Der Landgasthaus „Zum Eicherberg" ist ein traditioneller Familienbetrieb, der Herzlichkeit und Gastlichkeit verbindet. Durch die ruhige und idyllische Lage direkt am Naturschutzgebiet Eicherberg zwischen den Flüssen Naab und Vils und in unmittelbarer Nähe der „Naabtalperle"; Kallmünz, ist es ein beliebtes Urlaubs- und Ausflugsziel für Familien, Angler, Radfahrer und Wanderer.

HIRSCHBRATEN
mit Semmelknödeln und Blaukraut

Zutaten

1 kg junge Hirschkeule
4 Karotten
2 große weiße Zwiebeln
1 Sellerieknolle
2 Stangerl Maggikraut
6 EL Tomatenmark
½ l Rotwein
½ l Wildbrühe
Preiselbeeren
Schuss Essig
1 EL Stärke
Gewürze zum Abschmecken wie Salz, Pfeffer, Wachholderbeeren, Nelken, Piment, Pfefferkörner, Lorbeer

Semmelknödel

8 altbackene geschnittene Semmeln
Petersilie
1 Zwiebel
¼ Milch
4 ganze Eier
Salz, Pfeffer, Muskat

Blaukraut

1 Kopf Blaukraut
1 Zwiebel
5 EL Orangensaft
5 EL Rotwein
Essig
Salz, Zucker, Wacholder, Piment, Lorbeer und Nelken
Etwas Apfelmus
½ l Gemüsebrühe
1 EL Stärke

Zubereitung

Hirschkeule:

Die ausgelöste Hirschkeule mit Salz und Pfeffer würzen und in Rapsöl scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Das Röstgemüse darin anrösten, anschließend das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit etwas Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Den Vorgang 2-3 mal wiederholen. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Piment, Pfefferkörner und Nelken hinzufügen. Das Fleisch wieder zurück in die Pfanne gegeben. Den Pfanneninhalt mit Wildbrühe auffüllen (es sollte zu $\frac{3}{4}$ bedeckt sein). Leicht köcheln bis es gar ist (ca. 2 Stunden).
Die Soße abseihen und mit Salz, Preiselbeeren, etwas Zucker und ein bisschen Essig und Rotwein abschmecken. Mit Stärke binden und nochmal kurz aufkochen.

Semmelknödel:

Die kleingehackten Zwiebeln und Petersilie anschwitzen, mit Milch auffüllen, kurz köcheln lassen und über die geschnittenen Semmeln gießen. Kurz abkühlen lassen, die Eier hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Teig zu Knödeln formen und in Salzwasser leicht köcheln bis sie selbst in die Höhe steigen.

Blaukraut:

Blaukraut und Zwiebeln in feine Streifen schneiden und mit Orangensaft, Rotwein und Essig marinieren. Über Nacht ziehen lassen. Das Blaukraut aus dem Sud herausnehmen und in Butter anschwitzen und Wacholder, Piment, Lorbeer und Nelken hinzugeben. Mit Gemüsebrühe und etwas Sud auffüllen und köcheln lassen bis es gar ist (ca. 1 Stunde). Zum Schluss mit Salz, Zucker und Apfelmus abschmecken und mit etwas Stärke leicht binden.

Guten Appetit