Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Weihnachtsmenü 2025 – Hauptgang: Hirschbraten mit Wurzelgemüse und Rosmarinbirnen

Ein Hauptgang zum Wohlfühlen

Heimisches Wildfleisch ist kräftig im Geschmack und passt sehr gut als festliches Gericht an den Feiertagen. Zudem gibt das Fleisch in Verbindung mit Rotwein eine köstliche Soße. Dazu aromatische Wurzeln und Knollen als Püree und gedünstetes Buttergemüse. Noch etwas süß-herbe Birnen dazu? Oder vielleicht Wildpreiselbeeren? Welch ein Gedicht zu Weihnachten… ganz ohne Worte.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Hirschbraten mit Wurzelgemüse und Rosmarinbirnen**":

Zutaten

- 1-1,2 kg heimisches Hirschfleisch (Schulter)
- 200 g Zwiebelwürfel
- 0,5 l Rotwein (z. B. Lemberger aus Württemberg)
- 600 ml Wildbrühe
- 2 EL Öl zum Braten
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Wildgewürz, grob
- 1 Lebkuchen, klein gewürfelt
- 1-2 TL Stärke oder Saucenbinder

- 1,5 kg gemischte Wurzeln (Sellerie, Pastinake, Petersilienwurzel, Schwarzwurzeln)
- 150 ml Gemüsebrühe
- 150 g Butter
- 2 EL Nussmus (z.B. Mandelmus)
- Muskatnuss
- ½ Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer

Rosmarinbirnen:

- 2 Birnen
- 200 ml Apfelsaft
- 1 Rosmarinzweig
- 1 EL Zucker

Zubereitung

Das Fleisch in 2 Teile schneiden, dann salzen, pfeffern und in einem Bräter mit etwas Öl rundherum scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.

Im Bräter die Zwiebelwürfel rührend 2 Minuten anbraten.

Tomatenmark, Gemüsewürfel und Wildgewürz zugeben und 1 Minute rösten.

Mit Rotwein ablöschen und 5 Minuten einkochen.

Nun das Fleisch zum Ansatz geben und mit Brühe angießen.

Mit aufgesetztem Deckel 1-1,5 Stunden bei kleiner bis mittlerer Hitze schmoren.

Ist das Fleisch beim Durchstechen mit einem kleinen Messer weich, das Fleisch aus der Soße nehmen und 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Dann in 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren und mit angerührter Stärke (4 EL kaltes Wasser) oder Saucenbinder andicken. Lebkuchen reiben und in die Soße geben. Die Fleischscheiben in der Soße warmhalten.

Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Danach in 0,5 cm große Würfel schneiden.

In einem kleinen Topf den Apfelsaft mit 1 EL Zucker, 1 TL Stärke, einem Rosmarinzweig und den Birnenwürfeln verrühren. Alles rührend aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen. Topf beiseitestellen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren die Rosmarinzweige entnehmen.

Das Wurzelgemüse schälen und in ca. 5-6 cm fingerdicke Stifte schneiden.

Die Hälfte vom Gemüse in einem Topf mit 250 ml Wasser (+ 1 TL Salz) und Deckel 15 Minuten weichkochen.

Das Kochwasser abgießen (eventuell für restliches Gemüse verwenden).

Petersilie klein schneiden und mit 100 ml Wasser im Mixer oder mit dem Pürierstab fein mixen.

Abgetropftes Gemüse mit 100 g Butter, 2 EL Nussmus, Muskatnuss, Pfeffer und gemixtem Petersilienwasser fein pürieren. Nochmals abschmecken.

Die zweite Hälfte vom Gemüse in einer Pfanne mit 50 g Butter 2 Minuten anbraten, dann Hitze zurückschalten, 150 ml Gemüsebrühe angießen und mit Deckel 5-6 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren alles auf Teller verteilen.

Tipp: Dazu schmecken Preiselbeeren und Rotkrautsalat. Eventuell mit frittierten Wurzelgemüsestreifen garnieren.