

# Hirschrücken

## Zutaten für 4-5 Personen

- ca. 2,5- 3 kg Hirschrücken
- 10 Scheiben fetter Speck
- 7 Pfefferkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 1-2 Lorbeerblätter
- 750 ml Rotwein
- Butterschmalz
- Nelken



## Zubereitung

- 1 -

Faszien und Silberhäute vom Rücken entfernen.

- 2 -

Fleisch salzen und Nelke, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter im Mörser zerkleinern und das Fleisch damit einreiben.

- 3 -

Backofen bei 140 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

- 4 -

Im Bräter das Fleisch in Butterschmalz kräftig anbraten.

- 5 -

Danach mit Rotwein ablöschen und den Braten mit fettem Speck belegen.

- 6 -

Im Ofen auf der zweiten Schiene von unten das Fleisch ca. 2,5 - 3 Stunden garen.  
Die Kerntemperatur sollte 70 - 80 °C erreichen.