



Hirschrücken unter der Pumpnickelkruste

Zutaten

für 4 Personen

800 g	Hirschrücken ohne Knochen (4 Portionen)*
200 g	Pumpnickel*
60 ml	Rotwein*
100 g	Butter*
	Wild-Gewürzmischung* (ohne Geschmacksverstärker)

*Diese Zutaten erhalten Sie bei uns im Hofladen.

Zubereitung

Den Rotwein in einem Topf einkochen lassen, bis er fast komplett verdunstet ist. In der Zwischenzeit das Pumpnickel sehr fein hacken und mit der Butter (Zimmer-Temperatur), den restlichen Zutaten und dem reduzierten Rotwein verkneten. Den Hirschrücken ohne Knochen erst säubern und dann in ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden, diese anbraten.

Die Masse nun auf die angebratenen Hirschmedaillons verteilen und bei 180 Grad 8 - 10 Minuten im Ofen rosa garen lassen.

Dazu schmecken unsere Kartoffelklöße und der Apfel-Rotkohl. Wir empfehlen zu dem leckeren Wild-Gericht den trockenen Montepulciano aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282