

## ***Hirschbraten „Läkka“***

### **Zutaten für 6 Personen:**

- 1,5 kg Rotwild ohne Knochen aus der Keule
- 100 g dünn geschnittene Speckscheiben
- 50 g Butter
- 1/4 l Sahne
- 500 ml trockener Rotwein
- 1 Bund Suppengrün
- grobes Meersalz und frischer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Glas Weckzeit-Chutney Zwiebel „Läkka“

Fleisch salzen und pfeffern, Speckscheiben auflegen und befestigen (z.B. mit Küchenzwirn) und im auf 210°C vorgeheizten Backofen 20 min braten. Geputztes Suppengrün dazu geben, Braten auf das "Suppengrün-Bett" legen, die Hälfte des Weins angießen und nach weiteren 20 min den Speck abnehmen. Zwischendurch öfter mit dem Bratensaft begießen, wenn nötig, Wein nachgießen. Nach 80 min Keule herausnehmen und warm stellen. Bratenfond durch ein Sieb geben, wenn nötig noch einkochen lassen. Sahne etappenweise angießen, nur im "Notfall" mit Mehlbutter binden. Mit ca. ½ Glas Zwiebel-Chutney, Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt ein leckerer Apfelrotkohl.

Guten Appetit!