

GESPICKTE HIRSCHKEULE MIT WACHOLDERBEERENSOSSE UND SEMMELKNÖDEL AUF HAMRY ART

aus dem Hotel Kollerhof, Hamry

Zutaten für 4 Portionen:

Zutaten für die Zubereitung von Fleisch:

800 g Hirschkeule
100 g Speck
100 ml Rotwein
100 g Karotte
100 g Zwiebel
Salz, Pfeffer, Wildgewürz, Zucker
Essig, Wasser
Wacholderbeeren

Zutaten für die Semmelknödel:

3 Tassen Milch
3 Tassen griffiges Mehl (bzw. Weizenmehl Typ 550)
3 Semmel zu Würfeln geschnitten
3 Eier
Salz
Öl

Zubereitung:

Die gespickte Hirschkeule in die Mischung aus Gemüse, Wildgewürz, Rotwein, Essig und etwas Wasser einlegen. Am zweiten Tag herausnehmen, den Aufguss abgießen und beiseite stellen um ihn für die Soße verwenden zu können.

Das Fleisch bei starker Hitze anbraten, es herausnehmen und das Gemüse dazugeben. Goldbraun rösten, mit Zucker bestreuen. Das Fleisch dünsten, bis es weich ist. Die Soße vermischen und abschmecken.

Für die Semmelknödel auf Hamry Art Eier trennen, aus dem Eiweiß festen Schnee schlagen. Die restlichen Zutaten zusammenmischen, den Schnee hinzufügen. Kleinere Kugeln formen, in kochendes Wasser geben und 10 Minuten kochen lassen. Danach herausnehmen und mit Öl bestreichen.

ŠPIKOVANÁ JELENÍ KÝTA S JALOVCOVOU OMÁČKOU A HAMERSKÝ ŽEMLOVÝ KNEDLÍK

z hotelu Kollerhof, Hamry

Suroviny na 4 porce:

Suroviny na přípravu masa:

800 g jelení kýty
100 g slaniny
100 ml červeného vína
100 g mrkve
100 g celeru
100 g cibule
sůl, pepř, divoké koření, cukr, ocet, voda
jalovec

Suroviny na knedlíky:

3 hrnky mléka
3 hrnky hrubé mouky
3 rohlíky nakrájené na kostky
3 vejce
sůl
olej

Postup:

Prošpikovanou jelení kýtu naložit do zeleniny, divokého koření, červeného vína, octu a trochy vody. Druhý den maso vyjmout, nálev scedit a ponechat ho pro zalití omáčky.

Maso zprudka opéct, vyjmout a vložit zeleninu. Orestovat dozlatova, zasypat cukrem. Maso dusit do měkka. Omáčku rozmixovat a podle potřeby dochutit.

Na hamerské žemlové knedlíky oddělit vejce a z bílků vyšlehat tuhý sníh. Ostatní suroviny smíchat a přidat ušlehané bílky. Vytvořit menší koule a vložit je na 10 minut do vařící vody. Po uvaření vyjmout a potřít olejem.