

Hirschrücken nach Hisptedter Art

Das portionierte Fleisch scharf anbraten bis es goldgelb ist.

Parallel dazu die Butte im Bräter schmelzen. Den Knoblauch schälen, die Tomaten halbieren und entkernen. Beides in den Bräter zu der geschmolzenen Butter geben. Und einen Moment anbraten.

Die Rückenstücke in den Bräter geben und großzügig mit der flüssigen Knoblauch-Tomaten-Butter übergießen. Anschließend den Bräter für 10 Minuten bei 120°C in den Ofen stellen.

Nach 5 Minuten das Fleisch ein weiteres Mal reichlich mit Butter begießen. Zuletzt das Fleisch aus der Butter nehmen, etwas abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Neben Kartoffeln und Klößen sowie Rosenkohl und Rotkraut passt eine einfache Rotwein- oder dunkle Wildsauce perfekt zu diesem Gericht.

Guten Appetit!

