



## Saftige Hirschhaxen mit roten Schmorgemüse

### Zutaten

- 4 Haxen (Unterschenkel) vom Rotwild
- 200 ml Wildfond
- 0,33 l Bier
- 1 Schuss Sonnenblumenöl
- 1 Schuss Milch
- 1 Stück Butter
- 1 Messerspitze Muskat
- 1 Rote Beete
- 4 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 1 Handvoll Brombeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Schuss Rotwein
- 1 EL Honig
- frischer Thymian
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Für dieses Gericht benötigen wir die Unterschenkel der Läufe vom Rotwild. Diese können vom Metzger oder Fachmann mit einer Knochenbandsäge zurechtgeschnitten werden. Die Haxen der Hinterläufe haben in der Regel mehr Fleisch als die der Vorderläufe – für das Rezept gehen beide.

Die Silberhaut der Rotwildhaxen rundherum oberflächlich einschneiden. Reichlich mit Salz würzen und zehn Minuten ruhen lassen. Derweil den DutchOven vorheizen. Das Fleisch in Sonnenblumenöl rundherum anrösten. Mit Bier ablöschen und mit Wildfond aufgießen. Zwei Stunden im geschlossenen Topf schmoren lassen. Die Temperatur im Topf sollte etwa bei 160 Grad Celsius liegen. Ist das Fleisch gut zart, den Bratensaft in einen separaten Topf gießen und die Haxen ohne weitere Feuchtigkeit etwa 90 Minuten im DutchOven, lediglich mit Oberhitze backen. Den Bratensaft aufkochen lassen, vier bis fünf würfelzucker-große Stückchen Butter unterrühren und bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren lassen. Mit Salz abschmecken.

Rote Beete, Möhren und Zwiebeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden. Ebenfalls in Öl in einem heißen DutchOven anrösten. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und eine Tasse Wasser aufgießen. Brombeeren dazugeben, Honig unterrühren, mit Salz und Pfeffer sowie einem Lorbeerblatt würzen. Im geschlossenen Topf auf kleiner Flamme eine knappe Stunde schmoren. Das Gemüse sollte noch leicht bissfest sein. Ggf. Wasser nachgießen. Zuletzt mit Salz, Pfeffer, frischem Thymian und Honig würzen.

Kartoffeln schälen und wie gewohnt kochen. Sind diese weich, das Wasser abgießen. Nun ein kleines Stückchen Butter sowie einen Schuss Milch dazugeben, mit Salz, Muskat und ein wenig Pfeffer würzen und zu einem Püree stampfen/pressen.

