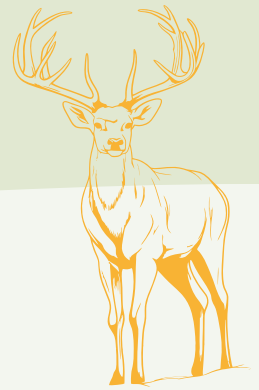


Rezeptidee vom Wildhof Böttner

Rothirsch-Haxe



Zutaten:

Für 4 Personen

4-5 Rothirsch-Haxen
2 Möhren
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 reife Tomaten
6 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner
Rotwein



Zubereitung:

Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten klein schneiden.
Haxen mit Salz und Pfeffer würzen.
Öl im Bräter erhitzen.
Haxen darin rundherum kräftig anbraten, beiseite stellen.

Das Gemüse anbraten und mit etwas Rotwein ablöschen, anschließend einkochen bis die Zwiebeln glasig sind.

Haxen, Wacholderbeeren und Pfefferkörner in den Bräter geben und mit dem Gemüse-Rotwein-Fond übergießen. Die Haxen und das Gemüse im geschlossenen Bräter etwa zwei Stunden bei 160 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen schmoren.

Tip: Dazu passen frische Spätzle, Kartoffelpüree, klassische Kartoffelklöße, Rotkraut oder Wurzelgemüse.



Wildhof Böttner
Volker und Antje Böttner
Schenksplatz 88, 99638 Kindelbrück
OT Frömmstedt
www.wildhof-boettner.de

Hat dir das Rezept gefallen? Teile dein Foto auf Instagram
#heimischelandwirtschaft

**Heimische
Landwirtschaft**
Landwirte & Verbraucher verbinden