

# Hirschkeule mediterran mit Pestopolenta und Paprika

## Zubereitung

Paprikaschoten vom Kerngehäuse trennen und die Scheiben bei 240 Grad im Backofen etwa 30 Minuten mit Grillfunktion übergillen. Danach sofort mit einem nassen Tuch abdecken. So lassen sich die Paprika gut häuten.

Fleisch scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Gemüse mit Tomatenmark, Zucker, Salz, getrockneten Tomaten, Oliven, einem Viertel der Paprika und Ajvar rösten. Mit Mehl stauben und weiter-rösten. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Fleisch zugeben und mit Suppe bedecken. Etwa 90 Minuten bei 160 Grad im Ofen halb zugedeckt garen.

Für das Pesto etwa 50 g Kräuter nach Belieben mit etwas Olivenöl und Salz pürieren. Die Polenta in die kochende Suppe einrühren, würzen und vor dem Servieren das Pesto und den Parmesan zugeben. Von den Zucchini die Schale etwa 5 mm dick abschneiden, Kerngehäuse nicht verwenden. In etwa 1 cm breite Streifen schneiden, ebenso die restliche Paprika. In Olivenöl die Zucchini scharf anbraten, würzen und die Paprika zugeben. Polenta in einen tiefen Teller geben, Ragout nappieren und mit dem Gemüse vollenden.

**Rezept: Sieghard Krabichler**



## Zutaten für 4 Personen

1400 g Hirschkeule in große Würfel  
geschnitten (auch Reh),  
400 g Zwiebel in Streifen,  
10 Knoblauchzehen geschält  
und gequetscht,  
4 große Paprikaschoten rot,  
1/2 Chillischote, 600 ml Suppe,  
1/8 l Weißwein, 2 El Olivenöl,  
2 El in Öl eingelegte Oliven,  
1 EL Tomatenmark,  
100 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten,  
1 EL Zucker, 1 EL Mehl,  
2 EL scharfer Ajvar,  
2 Zucchini

250 g Polenta, 1 l Suppe,  
100 g Pesto (Bärlauch, Petersilie,  
Kerbel, Basilikum),  
Salz, Pfeffer, 2 El geriebenen Parmesan

## Haben Sie ein schönes Wildrezept?

Bitte schicken Sie es uns unter Angabe von  
Name, Adresse und Telefonnummer an:

[sik@bezirksblaetter.com](mailto:sik@bezirksblaetter.com)

Bitte ein Foto des Rezepts  
mitschicken, Handybild reicht.



## Wein des Monats

**Estoras Cuvée 2016**

**Weingut Esterházy, Trausdorf – Burgenland**

Das Weingut Esterházy liegt im vielseitigen Weinbaugebiet Leithaberg. Das Haus Esterházy pflegt den Weinbau schon seit über 250 Jahren und besitzt mittlerweile 90 Hektar Rebfläche. Das international erfahrene Team vom Weingut Esterházy bekennt sich bedingungslos zu seiner Herkunft und drückt diese im frischen Stil ihrer Weine aus.

**Auge:** Rubingranat

**Nase:** intensive Frucht nach Kirschen und Maulbeeren,  
elegante Würze

**Gaumen:** elegant mit moderatem Tannin

**Sorten:** Blaufränkisch, Merlot & Cabernet Sauvignon

**Alkohol:** 13,5 Vol. %

**Artikelnummer:** 1906816

**Preis:** € 13,60

**Erhältlich bei:**



**vinorama.at**  
DER ONLINE WEINVERSAND

VINORAMA Weinversand GmbH  
A-6300 Wörgl, Wörgler Boden 13-15  
Tel.: +43 (0) 50 220 500 • Fax: +43 (0) 50 220 519  
E-Mail: [info@vinorama.at](mailto:info@vinorama.at) • [www.vinorama.at](http://www.vinorama.at)