Hirschgeschnetzeltes mit einer Rosmarin-Zimt-Rahmsosse
Der klassische Hirschpfeffer in der braunen Tunke bleibt im Laden stehen!

La Mise en Place:

300 g Hirschschnitzel, 1 Zweiglein Rosmarin, 1 Stängel Zitronengras, 1 Peperoncino, Maiskeimöl, 1 dl Bouillon, 2 Sternanise, 1 Zimtstange, Kräuterbutter, wenig Halbrahm, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Hirschschnitzel in Scheibchen schneiden. Die Nadeln des Rosmarins, Zitronengras und Peperoncino zusammen fein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Maiskeimöl erhitzen und die Gewürze darin drei Minuten dünsten. Bouillon angiessen und Sternanise und Zimt dazu legen. Ganz einkochen, dann Sternanise und Zimtstange entfernen.
Im gleichen Topf Kräuterbutter schmelzen, das Fleisch dazu geben und auf den Punkt braten.

Die Vollendung:

Halbrahm angiessen, aufkochen und sparsam mit Pfeffer bestreuen – ganz famos!

Das passt dazu:

(Spinat-)Spätzli