



BURGENLÄNDISCHER  
LANDESJAGDVERBAND  
[www.bljv.at](http://www.bljv.at)

WILD GUAT, WILD G'SCHMACKIG,  
WILD NATÜRLICH



Hirschrücken  
mit Gemüse und Eierschwammerl



in nur ca.

**30 Min**

fertig gekocht



BURGENLÄNDISCHER  
LANDESJAGDVERBAND  
[www.bljv.at](http://www.bljv.at)

# WILD EINFACH

## Zutaten:

ca. 1 kg Hirschrücken  
aus dem Burgenland  
Wildgewürz  
Rosmarinzweige  
Thymianzweige  
1 EL Öl, 2 EL Butterschmalz  
1/16 Cognac, 1/8 Portwein  
1 EL Johannisbeer-Marmelade  
Schlagobers  
Babykarotten, Erbsen und Gemüse nach Geschmack  
Eierschwammerl



in nur ca.  
**30 Min**  
fertig gekocht

- ✓ Fett- und cholesterinarm
- ✓ Reich an Omega 3 Fettsäuren
- ✓ Kalorienarm

## Zubereitung:

Den Hirschrücken über Nacht mit Wildgewürz, Rosmarin und Thymian in Öl einlegen. Den Hirschrücken scharf von allen Seiten in heißem Butterschmalz anbraten und mit einem Schuss Cognac ablöschen. Den Hirschrücken aus der Pfanne nehmen, mit Pfeffer einreiben und in Alufolie gewickelt rasten lassen. In der Bratpfanne die Rückstände mit Portwein lösen und die Johannesbeer-Marmelade hinzufügen. Die Sauce gut mit Pfeffer und Salz würzen und 3 EL Schlagobers zugeben sowie den Hirschbraten wieder in die Pfanne legen. Bei 180 Grad nochmals 10 Min. ins Backrohr geben.

Babykarotten, Erbsen und frische Eierschwammerl in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Wildes Burgenland**  
Qualität, die man schmeckt