

# Hirschgeschnetzeltes mit Pilzen und Kartoffelknödeln

Gesamtzeit **90 Min.** 45 Min. Vorbereitungszeit 45 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**5340.6 kJ / 1272.7 kcal**

Fett: **46 g** Eiweiß: **58,7 g**  
Kohlenhydrate: **143,8 g**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

### Für das Hirschgeschnetzelte

**800 g** Hirschkeule  
**700 g** Steinpilze  
**1** Zwiebel  
**2** Karotten  
**3 EL** Rapsöl  
**50 ml** Rotwein  
**100 ml** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
**400 ml** Schlagobers  
**3 Prisen** Pfeffer, geschrotet  
**2** Lorbeerblätter  
**2** Nelken  
**1 Prise** Zimtpulver

### Für die Kartoffelknödel

**800 g** Kartoffeln  
(mehligkochend)  
**150 g** Kartoffelstärke  
**1 TL** Butter  
**2 Prisen** Muskatnuss, gemahlen  
**2 Prisen** Salz  
**1 Prise** Zucker  
**1** Eigelb  
**20 g** Petersilie

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**800 g** Hirschkeule - **700 g** Steinpilze - **1** Zwiebel -  
**2** Karotten

Die Hirschkeule waschen, trocknen und in walnussgroße Stücke schneiden. Die Steinpilze putzen und grob schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Karotten waschen, schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

### Schritt 2

**3 EL** Rapsöl - **50 ml** Rotwein - **100 ml** Kikkoman  
natürlich gebaute Sojasauce - **400 ml** Schlagobers  
- **3 Prisen** Pfeffer, geschrotet - **2** Lorbeerblätter -  
**2** Nelken - **2 Prisen** Zimtpulver

Das Fleisch mit Rapsöl in einem breiten Topf anbraten. Danach die Pilze, Zwiebeln und Karotten hinzugeben und kurz mitrösten. Alles mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Kikkoman Sojasauce und Schlagobers zugeben, danach mit Pfeffer, Lorbeer, Nelken und Zimt würzen. Das Ganze abgedeckt so lange köcheln lassen, bis das Fleisch zart und weich ist. Gegebenenfalls etwas Wasser zugeben.

### Schritt 3

**800 g** Kartoffeln (mehligkochend) - **150 g**  
Kartoffelstärke - **1 TL** Butter - **2 Prisen**  
Muskatnuss gemahlen - **3 Prisen** Salz - **1 Prise**  
Zucker - **1** Eigelb

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf mit kaltem Wasser geben und weich kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln abdampfen lassen. Danach zerpressen und in eine Schüssel geben. Den Kartoffelbrei mit Stärke, Butter, Muskatnuss, Salz,

Zucker und Eigelb zu einer homogenen Masse vermischen. Aus der Kartoffelmasse ca. 10 gleich große Knödel formen.

#### **Schritt 4**

Einen Topf mit ca. 2,5 Liter Wasser auf den Herd stellen und leicht salzen. Die Kartoffelknödel in das kochende Wasser geben und die Hitze etwas reduzieren. Die Knödel sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

#### **Schritt 5**

**20 g** Petersilie

Die Petersilie waschen und trocknen. Danach zupfen und grob schneiden. Nun das Hirschragout erwärmen und mit den Knödeln anrichten sowie mit der Petersilie garnieren. Servieren und genießen.