

EDEKA  
**KOCHSCHULE**



LECKER MIT LUTHER

## HIRSCH-PIE



Dirk Luther



## HAUPTSPEISE



# Hirsch-Pie

### ZUTATEN

FLEISCH	KARTOFFELPÜREE
1 kg Hirschfleisch aus der Keule	600 g mehlig kochende Kartoffeln
3 Zwiebeln	200 ml Milch
3 Knoblauchzehen	75 g Parmesan
4 Thymianzweige	75 g Butter
2 Rosmarinzweige	Salz und Pfeffer aus der Mühle
3 EL Rapsöl	Muskatnuss, frisch gerieben
3 TL Tomatenmark	
200 ml Rotwein	
400 ml dunkler Wildfond	
Salz und Pfeffer aus der Mühle	



★ Als Pie werden im englischsprachigen Raum alle Gerichte bezeichnet, bei denen eine Mischung aus Zutaten unter einer Decke aus Teig oder Kartoffeln geschmort oder gebacken werden.



**FLEISCH** Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Fleisch abrausen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Thymianblätter und Rosmarinnadeln von den Stielen abzupfen und fein hacken. Öl in einem flachen, breiten Topf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomatenmark einrühren und mitrösten. Mit Wein ablöschen, Wildfond und gehackte Kräuter hinzufügen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 1 Stunde lang weich schmoren.

**KARTOFFELPÜREE** Kartoffeln schälen, waschen, grob würfeln und in Salzwasser weich garen. Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Den Käse reiben und zwei Drittel davon zusammen mit der Butter unter das heiße Püree heben, dann die heiße Milch einrühren.

**FERTIGSTELLUNG** Topf aus dem Ofen holen, Deckel abnehmen. Backofengrill einschalten. Das Ragout in eine feuerfeste Form gießen. Püree auf das Ragout spritzen, mit übrigem Käse bestreuen. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten gratinieren.



### Hirschbraten



**EDEKA zuhause**

Unsere Empfehlung:

KOCHEN & BACKEN



★ Mit der EDEKA zuhause Muskatreibe aus rostfreiem Edelstahl hat man den Behälter für die Nüsse gleich dabei.