



Blauburgunder Delikat Essig

Hirschfilet

Rezept

Zutaten

2 Stk	Hirschfilet
4	Lauchzweibeln
1	Pepperoni
	Pfeffer und Salz
2 dl	Ambe
1 dl	Blauburgunder Delikat Essig
4	Rüebli

Zubereitung

1. Gemüse putzen und in kleinere Stücke schneiden.
2. Fleisch in einer Pfanne beidseitig scharf anbraten, salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
3. Gemüse in dieser Pfanne ebenfalls anbraten.
4. Fleisch und Gemüse in einen Bräter legen, den Wein und den Delikat Essig dazu geben und für ca. eine Stunde im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad garen.