

## **Nachfolgend finden Sie folgende Damwildrezepte:**

- **Damwild-Gulaschsuppe**
- **Hunsrück-Topf**
- **Damwild-Braten mit Sauerkirschen**
- **Marinierter Damwild-Braten**
- **Damwild-Keule oder Rücken in Folie**
- **Damwild-Rücken**
- **Damwild-Steaks**
- **Damwildsteaks in Pfifferlingsrahm**
- **Damwildsteaks mit Preiselbeercreme**
- **Damwildsteaks in Orange-Sahne-Soße**

**Wir wünschen Ihnen gute Appetit.**

### **Damwild-Gulaschsuppe**

Zutaten für 4 Personen:

500 g Damwildfleisch (aus der Keule), 320 g Zwiebeln, 100 g geräucherter Bauchspeck, 4 Esslöffel Öl, 1 rote Paprikaschote, Paprikapulver edelsüß, 2 Esslöffel Mehl, 1 l heißes Wasser (oder Fleischbrühe), 1 kleine Dose Pfifferlinge, 2 Gläser Portwein, 4 Gläschen Kognak, 1 Bund Petersilie.

Fleisch und Bauchspeck in Würfel und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Speck in heißem Öl anbraten. Zwiebeln darin glasig dünsten. Fleisch zufügen und ringsum 10 Minuten anbraten. Paprikaschote putzen, in Streifen schneiden und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver würzen. Mehl darüberstäuben. Mit heißem Wasser ablöschen. Umrühren, Pilze, Portwein und Kognak dazugeben. Zugedeckt 40 Minuten kochen lassen. Abschmecken. Mit gehackter Petersilie servieren.

### **Hunsrück-Topf:**

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Damwild-Keule, 1-2 Gläser Weißwein halbtrocken, 1/2 Glas Öl, Salz und Pfeffer, 100-250 g Dörrfleisch, 150 g Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 1 Teelöffel Rosmarin, 1/4 l Fleischbrühe, 1 El. Mehl

Das Fleisch in grobe Stücke zerteilen und leicht mit Pfeffer und Salz bestreuen. In eine Steingutschüssel legen und mit Wein und Öl übergießen. Die Fleischstücke mehrmals wenden und leicht in die Marinade drücken. Das Ganze über Nacht stehen lassen.

Dörrfleisch und Zwiebeln fein würfeln und im Dampfdrucktopf glasig werden lassen. Das abgetropfte Fleisch hinzugeben und von allen Seiten kräftig anbraten.

Nun geben Sie Lorbeerblatt, Rosmarin und die heiße Fleischbrühe hinzu und füllen die Marinade auf. Die Garzeit beträgt etwa 30 Min. Nehmen Sie das Fleisch aus dem Topf und binden die Soße mit dem Mehl leicht an.

Als Beilage empfehlen wir:

Hausgemachte Spätzle oder Klöße mit grünen Bohnen oder Rosenkohl.

## **Damwild-Braten mit Sauerkirschen:**

Zutaten für 4 Personen:

Ca. 1 1/2 kg Damwild-Keule, 1/4 l Rotwein, 1/4 l Kirschsafft, 8 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, Butterschmalz, 2 Esslöffel Sahne, 1 Gemüsebrühwürfel, 5 Esslöffel Sauerkirschen.

Das Fleisch einen Tag lang in Rotwein und Kirschsafft marinieren. Abtrocknen und kräftig anbraten. Salz und Gewürze zufügen. Mit der Marinade und Gemüsebrühwürfel 50 Min. garschmoren lassen. Sauerkirschen zugeben. Sauce binden und mit Madeira und Sahne abschmecken

Als Beilage empfehlen wir:

Waldorfsalat und heiße Williamsbirne und dazu Semmel. oder Kartoffelknödel.

## **Marinierter Damwild-Braten:**

Zutaten für 4 Personen:

800 bis 1000 g Damwild-Keule, 12 Wacholderbeeren, 5 Esslöffel Öl, schwarzer Pfeffer, 4 Esslöffel Orangensaft, 1 Lorbeerblatt, 1-2 Esslöffel Zitronensaft, 4 Pimentkörner, 2 Nelken, 50 g Dörrfleisch oder Schinkenspeck, 100 g Möhren, 250 g Zwiebeln, 1/8 bis 1/4 l Weißwein. Wacholderbeeren zerstoßen und mit dem Orangen- und Zitronensaft, dem Öl und Pfeffer verrühren. Die übrigen Gewürze hinzufügen, über das Fleisch gießen und ca. 24 Stunden ziehen lassen.

Öl erhitzen, das Dörrfleisch auslassen und das abgetrocknete Fleisch darin anbraten. Salzen und mit 1/8 Weißwein ablöschen.

Mit Wasser nach Bedarf auffüllen und 60-75 Min. (oder 25-30 Min im Schnellkochtopf) schmoren. Bratensaft mit Weißwein oder Wasser aufgießen und wie üblich binden.

Als Beilage empfehlen wir:

Erbsen, Brokkoli oder Blattsalat, Reis pur oder mit Pilzen

## **Damwild-Keule oder Rücken in Folie:**

Zutaten für 4 Personen:

800 bis 1000 g Keulenfleisch oder 1 1/2 kg Rücken, 1 Möhre, Salz und Pfeffer (evtl. getrockneten grünen Pfeffer), 2 Zwiebeln, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Sellerieknolle, 2 Esslöffel Orangensaft, 80 g Speck, 1/8 l Sahne, 2 Esslöffel Johannisbeergelee und etwas Rotwein.

Den Braten mit kleingeschnittenen Zwiebeln, Möhren, Selleriestücken würzen und Säfte hinzugeben, in die Bratfolie legen und mit Speckscheiben belegen. Die Bratfolie auf den kalten Rost einschieben, im Backofen bei 200 °C 45 Min. angaren und bei 175 °C weitere 30 bis 40 Min. (je nach Fleischstück) fertiggaren.

Bratensaft und Gemüse durch ein Sieb streichen, mit Johannisbeergelee nochmals aufkochen lassen, wie üblich binden und mit Sahne und halbtrockenem Rotwein abschmecken.

Als Beilagen empfehlen wir:

Rosenkohl oder Fenchelgemüse, Blattsalat oder gemischtem Salat und Krokettten

## **Damwild-Rücken:**

Zutaten für 6 Personen:

Ca. 2 1/2 kg abgehangenen Damwild-Rücken im Ofen bei 210-220 °C in heißem Fett gleichmäßig scharf anbraten und 35-40 Min. fertigbaren. Mit Cognac flambieren, erst danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Filets werden ebenso wie das Rückenfleisch nach dem Braten ausgelöst, in Scheiben geschnitten und auf den ganzen Rückenknochen wieder aufgelegt.

Das Ganze kann mit Speck, Zwiebel, Petersilie gedünsteten frischen Pfifferlingen, gedünstetem Weißweinpfeffer, mit Preiselbeeren, gefüllten Pfirsichen oder auch anderen Früchten garniert werden.

Zur Verzierung spritzt man noch etwas geschlagene Sahne auf den zubereiteten Rücken.

Als Beilagen empfehlen wir:

Frische Salate nach Saison, Semmelknödel, Kroketten und Eierspätzle

## **Damwild-Steaks:**

Damwild-Steaks klopfen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Panade: 1 ganzes Ei mit geschlagener Sahne verquirlen. Die Steaks zuerst in Mehl wenden, dann in die Panade tauchen, und anschließend in blättrig geschnittenen Mandeln wenden. In nicht so heißem Butterschmalz von beiden Seiten braten.

## **Damwildsteaks in Pfifferlingsrahm:**

Zutaten für 4 Personen:

4 Damwildsteaks (je 200g), 1 Esslöffel grüne Pfefferkörner, 1 Tasse Olivenöl, Salz, 2 Esslöffel Sojasoße, 2 cl Weinbrand, 1 Prise Zucker.

Außerdem: 2 Esslöffel Butter oder Margarine, 1 Zwiebel, 250 g Pfifferlinge aus der Dose, 1 Tasse Weißwein, 1 Becher süße Sahne, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Muskat, 2 Esslöffel Preiselbeeren, Speisestärke zum Binden, 1 Bund Petersilie.

So wird's gemacht:

Die Damwildsteaks mit einem sauberen Geschirrtuch oder mit Küchentuch abtupfen und in eine Schüssel legen. Die Wacholderbeeren und die Pfefferkörner mit dem Messerrücken oder in einem Mörser zerdrücken. Mit dem Öl verrühren, leicht salzen, mit Sojasoße, Weinbrand und Zucker würzen. Diese Marinade über die Steaks verteilen und über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Die Steaks anschließend in der Pfanne je nach Geschmack medium oder durchgebraten, herausnehmen und warm stellen.

Im verbleibenden Bratfett die Butter erhitzen und die fein gewürfelte Zwiebel darin glasig schwitzen. Die gut abgetropften Pfifferlinge dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit der Sahne auffüllen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit den Preiselbeeren verfeinern. Mit Speisestärke leicht binden.

Die Steaks anrichten, mit der Pfifferlingssoße überziehen und mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren. Dazu reicht man Kroketten und einen großen gemischten Salat

## **Damwildsteaks mit Preiselbeercreme:**

Zutaten für 4 Personen:

4 Damwildsteaks (je 200g), 2 Esslöffel Bratfett, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 4 cl Kirschlikör, 2 Tassen gebundene Bratensoße, 3 Esslöffel Preiselbeeren, 1 Esslöffel Senf, 1 Tasse süße Sahne.

Damwildsteaks in heißem Fett scharf anbraten, dann auf jeder Seite 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern; warmstellen. Die feingehackten Zwiebeln in dem heißen Bratfett glasig dünsten. Mit Kirschlikör ablöschen. Heiße Bratensoße dazugeben. Preiselbeeren und Senf unterrühren. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben. Die Preiselbeercreme zu den Steaks servieren.

## **Damwildsteaks in Orange-Sahne-Soße:**

Zutaten:

4 Damwildsteaks, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Wacholderbeeren, 1 ½ Esslöffel Öl, 75 g Butter zum Braten, Saft von 2 Orangen, 4 Esslöffel saure Sahne, 1 Teelöffel Speisestärke, abgeriebene Schale von ¼ Orange, 1 Esslöffel Orangenmarmelade, 1 Gläschen Madeira, 2 Orangenscheiben, 2 Teelöffel Preiselbeeren.

Die sehr gut abgehangenen Steaks flachdrücken, mit Salz, Pfeffer und zerdrückten Wacholderbeeren von beiden Seiten einreiben; mit Öl beträufeln und in Alufolie wickeln. Über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Dann die abgetrockneten Steaks von beiden Seiten in Butter braten, so dass sie innen rosa bleiben. Bratenfond mit Orangensaft aufkochen. Saure Sahne mit Speisestärke verrührt dazugeben. Leicht durchschlagen und einmal aufkochen lassen. Orangenmarmelade und Madeira dazugeben. Abschmecken. Damwildsteaks mit Soße, Orangenscheiben und Preiselbeeren servieren.