

# Hirschpfeffer mit Polenta



Ein Rezept von Sara Pieretti, Chefkoch im Grotto Grassi in Tremona

## Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 180 Minuten



Schwierigkeitsgrad Mittel - Für Fortgeschrittene



Menge 4 Personen

## Eigenschaften



Teller Fleisch - Hirsch



Typisches Produkt Hirsch - 0 km



Geeignet für Herbst - Familienessen

## ZUTATEN

### Hirschpfeffer

- 1 kg lokaler Hirschfleisch
- 3 L Merlot-Rotwein
- 10 rote Zwiebeln
- 5 Karotten
- 5 Selleriestangen
- 20 Wacholderbeeren
- 20 Pfefferbeeren
- Lorbeer, Rosmarin und Salbei
- Salz
- Evo-Öl
- Butter

### Polenta

- 1.2 L Wasser
- 10 g Salz
- 300 g Polenta aus der Mühle von Bruzella

## Hirschpfeffer

## Polenta

### ZUBEREITUNG

1. Das Hirschfleisch 24 Stunden lang mit 1.5 Liter Wein, 5 roten Zwiebeln, 5 Karotten, 5 Sellerierippen, 10 Wacholderbeeren und 10 Pfefferbeeren marinieren, einige Rosmarinblätter, Lorbeerblätter und Salbei hinzufügen;
  2. Nach 24 Stunden das Fleisch abtropfen lassen und alle Aromen entfernen, die dann weggeworfen werden, und es dann mit einem sauberen Tuch abtupfen;
  3. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die restliche grob gehackte Zwiebel, ein sehr reichhaltiges Kräuterbündel vor und beginnen Sie mit der angebratenen Zwiebel, geben Sie dann reichlich Evo-Öl, Wacholder, Pfeffer und ein aromatisches Bündel in einen Topf;
  4. Wenn sich das Öl zu erhitzen beginnt, fangen Sie an, das Fleisch nach und nach zu bräunen (dies ist ein grundlegender Schritt für den Erfolg des Gerichts). Jedes einzelne Stück Fleisch muss gebräunt werden, damit es dem Kochen standhält und nicht abblättert!
  5. Nach dem Anbraten, die Zwiebel und einige Butterstücke (ca. 200 g) hinzufügen und mit dem restlichen Rotwein verrühren. Sobald der Alkohol verdunstet ist, fügen Sie Salz hinzu, um das Gericht schmackhaft zu machen. Lassen Sie es zu diesem Zeitpunkt bei sehr schwacher Hitze etwa 1 Stunde lang kochen. Ich füge keine Brühe hinzu, ich lasse es nur mit Rotwein kochen.
- 
1. Das Wasser zum Kochen bringen, sobald es die Temperatur erreicht hat, das Salz aufgiessen, einige Sekunden schmelzen lassen, dann die Polenta aufgiessen und ab und zu für ca. 1 Stundeiterrühren!