

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Hirschfiletspitzen

Gattung: Fleisch, Haarwild, Hirsch, Weihnachten, Wild

---

500 g Hirschfilet,	1/2 Liter Rotwein,
1 Schalotte (gehackt),	1 Schnapsglas Madeira,
100 g Steinpilze (klein -geschnitten),	150 ml Sauerrahm,
4 Wacholderbeeren (zerdrückt),	Salz,
Butterfett,	Pfeffer

---

Das Fleisch in Würfel schneiden und in dem heißen Butterfett rasch anbraten. Das Fleisch herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Schalotte, Steinpilze und Wacholderbeeren in dem Bratfett dünsten. Mit Rotwein ablöschen. Die Sauce einköcheln lassen. Mit Madeira verfeinern und mit Sauerrahm abschmecken.

Das Fleisch in der Sauce nochmals heiß werden lassen und servieren.