



## *Hirschrücken unter der Pumpnickelkruste*

### Zutaten

für 4 Personen

800 g	Hirschrücken ohne Knochen (4 Portionen)*
200 g	Pumpnickel*
60 ml	Rotwein*
100 g	Butter*
	Wild-Gewürzmischung* (ohne Geschmacksverstärker)

\*Diese Zutaten erhalten Sie bei uns im Hofladen.

### Zubereitung

Den Rotwein in einem Topf einkochen lassen, bis er fast komplett verdunstet ist. In der Zwischenzeit das Pumpnickel sehr fein hacken und mit der Butter (Zimmer-Temperatur), den restlichen Zutaten und dem reduzierten Rotwein verkneten. Den Hirschrücken ohne Knochen erst säubern und dann in ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden, diese anbraten.

Die Masse nun auf die angebratenen Hirschmedaillons verteilen und bei 180 Grad 8 - 10 Minuten im Ofen rosa garen lassen.

Dazu schmecken unsere Kartoffelklöße und der Apfel-Rotkohl. Wir empfehlen zu dem leckeren Wild-Gericht den trockenen Montepulciano aus unserem Weinsortiment.

**Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!**

**MEIERHOF RASSFELD**

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, [www.meierhof.de](http://www.meierhof.de), e-mail: [verwaltung@meierhof-rassfeld.de](mailto:verwaltung@meierhof-rassfeld.de)  
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282