

## Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.  
Da macht Kochen Freude!

# Hirschrücken auf Mostsauce mit Käse-Dinkellaibchen

---

## Zutaten

---

### Zutaten für 4 Portionen

650 g Hirschrücken  
8 Zweige Thymian  
1 Prise Salz, Pfeffer  
1 TL Butterschmalz

### Für die Mostsauce:

250 ml Most, kräftig  
500 ml Brauner Fond  
80 g Schalotten  
100 ml Schlagobers  
1 Prise Salz, Pfeffer

### Für die Käse-Dinkellaibchen:

2 Stk. Jungzwiebel  
20 g Butter  
100 g Emmentaler  
100 g Dinkelflocken  
2 Stk. Eier  
1 Prise Salz, Pfeffer  
1 Stk. Knoblauch  
1 EL Butterschmalz

### Für die Preiselbeerenschüsserln:

1 Stk. Strudelteig  
10 g Butter  
80 g Preiselbeeren

# Zubereitung

---

**Zubereitungszeit:** ca. 120 Min.

1. Hirschrücken braten: Den Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz rundum anbraten. Den Hirschrücken auf ein Bratenblech geben, die Thymianzweige begeben und bei 110°C ca. 1 bis 1½ Stunden im Rohr garziehen lassen (er sollte durchgehend schön rosa sein). Unmittelbar vor dem Anrichten den Hirschrücken in Scheiben schneiden.
2. Mostsauce zubereiten: Im Bratenrückstand (vom Anbraten des Hirschrückens) die fein geschnittenen Schalotten anschwitzen - mit dem Most ablöschen, etwas einkochen und mit dem braunen Fond aufgießen - ca. die Hälfte des Schlagobers begeben und ein paar Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Den restlichen Schlagobers etwas aufschlagen und unmittelbar vor dem Anrichten in die Sauce einrühren.
3. Käse-Dinkellaibchen zubereiten: Jungzwiebel in Ringe schneiden und in Butter anschwitzen. Den Emmentaler grob raspeln und mit den Dinkelflocken, Eiern, Gewürzen und Jungzwiebeln vermischen. Die Masse mindestens 15 Minuten rasten lassen. Aus der Masse Laibchen formen und in Butterschmalz knusprig braten.
4. Preiselbeerenschüsserln zubereiten: Strudelteig in ca. 8 mal 8 cm große Quadrate schneiden, über befettete Darioiformen legen und bei 200°C einige Minuten backen. Kurz vor dem Servieren die Preiselbeeren darin anrichten

## Tipp

---

Ich empfehle dazu eine kleine Gemüse garnitur zu servieren.

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen  
Guten Appetit !!*

---

**Genussland-Produkte finden Sie unter [www.genussland.at](http://www.genussland.at)**

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information  
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria  
Tel.: +43 732 221022  
E-mail: [info@genussland.at](mailto:info@genussland.at)

