

Hirschbäggli an Brandy-Schoggi-Sauce

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Mit etwas Öl anbraten.
2. Mit dem Brandy ablöschen und einköcheln lassen. Dann Wildfond, Portwein und Preiselbeerkonfi zugeben und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.
3. Anschliessend durch ein feines Sieb giessen und die Sauce zurück in die Pfanne geben. Die Temperatur auf kleinste Stufe reduzieren. Schoggi einrühren und mit etwas Balsamico, Weisswein und den Gewürzen abschmecken.

Hirschbäggli:

1. Backofen auf 120° C vorheizen. Etwas Öl erhitzen und Fleisch rundum anbraten. Dann in eine feuerfeste Form geben und im Backofen niedergaren bis das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 57 ° C hat.

Dazu passt: Selleriestock und Rosmarinpilze.



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete und frohe Festtage

TSCHANNEN

FLEISCH & WURSTWAREN

info@tschannen-metzg.ch
www.tschannen-metzg.ch
Tel. 061 841 13 10 • 4312 Magden

Grosse Auswahl an: Verschiedenen Festbraten, frische Kaninchen und Schweizer Poulets, zarte Rehschnitzel, Hirschentrecôte, Rehrücken.

Verschiedene Filets im Teig (auf Bestellung): Schweinsfilet im Teig Kalbsfilet «Wellington» · Rindsfilet «Wellington»

Öffnungszeiten am 23. und 30.12. 2017

Magden: 08.00 – 16.00 Uhr, Tel. 061 841 13 10

MuttENZ: 07.30 – 16.00 Uhr, 24.12.17 von 09.00 – 12.00 Uhr

(nur zur Abholung bestellter Ware in MuttENZ), Tel. 061 462 17 16



SCHWEIZER FLEISCH
Also anders ist Dörfli.

Für zwei Personen:

500 gr Hirschbäggli
Salz, Pfeffer

Sauce:

1 Zwiebel
Etwas Öl
100 ml Brandy
250 ml Wildfond
250 ml roter Portwein
3 EL Preiselbeerkonfitüre
30 gr Zartbitter-Schoggi
Ein wenig Ingwerpulver
Ein wenig Balsamico
Ein wenig Weisswein
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
ca. 30 Minuten



*Auch im nächsten Jahr
haben wir wieder gluschtige Rezepte
für Sie in unserer Zeitung.*

Unter dem Motto: Mehr als nur ein Quick-Lunch!

Wir freuen uns auf Sie!

