

# Hirschlebergeschnetzeltes

Weidmannsheil! Zoe Torinesi geht auf Hochwildjagd. Der Jäger Marco Viglezio zeigt ihr, dass es dafür nicht nur das richtige Versteck und ein ruhiges Händchen braucht, sondern auch viel Geduld.

Die Jagd ist nicht allein eine Schweizer Tradition, sie stellt auch sicher, dass die Bestände der Wildtiere kontrolliert sind. Ob die Foodbloggerin beim Jagen erfolgreich ist?



Was machen die Jäger mit ihrer Beute? Sie verwerten das Tier, und zwar möglichst ganzheitlich. Zoe Torinesi kocht gemeinsam mit Jäger Marco Viglezio das Fleischstück, das als Erstes verarbeitet werden muss: die Leber.

Es gibt Hirschlebergeschnetzeltes mit Dunkelbiersauce und Rösti. Nachkochen ist einfacher als gedacht.

- 800 g Hirschleber
- 150 g gehackte Zwiebel
- 200 g Butter
- 4 dl dunkles Bier
- 4 dl Bratenjus
- 20 g Bratfett
- etwas Mehl
- Ausserdem: gehackter Rosmarin, gezupfter Thymian, gehackte Petersilie, Schwarzer Pfeffer und Salz

1. Fleisch parieren (alles wegschneiden, was nicht im Gericht erwünscht ist) und zu geschnetzeltem schneiden.
2. Das Geschnetzelte würzen und mehlen, danach ganz kurz im Öl anbraten und wegstellen.
3. Butter in derselben Pfanne schmelzen, Zwiebeln darin dünsten bis sie glasig sind und mit dem Bier ablöschen.
4. Mit Jus auffüllen und reduzieren (also köcheln, bis die Sauce etwas dicker geworden ist), Kräuter begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Leber in die Sauce geben und sogleich anrichten.

## Carmelin Humagne Rouge du Valais AOC



Rubinrot. Im Bouquet fruchtig, erinnert an Waldbeeren. Intensiver Körper mit weichen Tanninen.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >