



Hirschkeule mit Kürbis und Kartoffelpüree

Zeit gesamt
1h 30minZubereitungszeit
35minSchwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 4 Portionen

Hirschkeule	600 g
Soft Datteln, getrocknet und entsteint	75 g
Currypulver	1 TL
Zimt	0.25 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Öl	2 EL
Rinderbrühe	250 ml
Rotwein, trocken	75 ml
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Hokkaidokürbis	1 kg
Zwiebeln, gelb	1 St.
Butter	4 EL
Milch	300 ml
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Hirschkeule ggf. in einem Sieb im Kühlschrank zugedeckt auftauen lassen. Ofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Datteln grob hacken. In einer Schüssel Curry, Zimt, 1 TL Salz und Pfeffer mischen. Hirschkeule waschen, trocken tupfen, wenn nötig von Sehnen befreien und mit den Gewürzen einreiben.
2. In einem Topf oder Bräter Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hirschkeule rundherum ca. 7–8 Min. anbraten. Mit 100 ml Brühe sowie Wein ablöschen. Datteln zugeben und zugedeckt im Backofen ca. 30 Min. garen.
3. Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe vierteln oder achteln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen und bei mittlerer Stufe zugedeckt ca. 20 Min. weich garen. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden.
4. Nach 30 Min. Garzeit Hirschkeule wenden, mit restlicher Brühe begießen und Kürbis um die Hirschkeule verteilen. Zugedeckt weitere ca. 30 Min. garen. Hirschkeule und Kürbis aus dem Bräter nehmen, Hirschkeule in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Kürbis auf einem Blech wieder in den Ofen schieben und warm halten.
5. Kurz vor Ende der Garzeit Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelwürfel darin ca. 3 Min. glasig dünsten. Zwiebeln mit Bratensatz aus dem Topf ablöschen und ca. 2 Min. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. mehr Rotwein abschmecken und pürieren.

6. Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen. Milch und 3 EL Butter zu den Kartoffeln geben und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Hirschkeule aufschneiden und mit Kürbis, Püree und der Sauce anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	693 kcal
Kohlenhydrate	86 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	23 g