

Hirschsteaks mit Preiselbeeren

- 4 Hirschsteaks
- Salz, Pfeffer
- 6 Wacholderbeeren
- 1 Zwiebel
- ¼ Dose Steinpilze
- 2 EL Öl
- 1/8 l saure Sahne
- 1 Löffelspitze Paprika
- 1 Päckchen Bratensoße
- 1/8 l Rotwein
- 1 TL Butter
- Preiselbeerkompott

Hirschsteaks salzen, pfeffern und mit zerdrückten Wacholderbeeren bestreuen. Zwiebel schälen und fein hacken, die Steinpilze in Scheiben schneiden.

1 EL Öl erhitzen und die gehackte Zwiebel darin goldgelb dünsten. Saure Sahne, Paprika, Bratensoße und Rotwein dazurühren, aufkochen und auf schwacher Hitze stehen lassen.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Steaks und Butter hineingeben und das Fleisch kurz anbraten, so daß es innen noch rosa ist.

Steaks anrichten, Steinpilze kurz in Fett dünsten und darübergerben, mit je einem Teelöffel Preiselbeeren garnieren und mit der Soße umgießen.

Beilagen: Spätzle und ein guter Rotwein

