



## HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

### Rezept-Tipp



## Mufflonbraten in Backpflaumensauce

*Ein Festessen, das für Gaumenfreuden sorgt von unserem Heimatgenuss-Partner,  
dem Hotel Waldesruh in Pockau-Lengefeld:*

### Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Mufflonbratenfleisch (auch Wildfleisch) aus der Keule
- 1 Zitrone
- 1 l Buttermilch,
- 1 EL Wildgewürze (Rosmarin, Thymian, Wacholder)
- 250 g Röstgemüse (Möhre, Sellerie, Petersilienwurzel)
- 375 ml kräftiger Rotwein trocken
- 2 EL Schweinschmalz
- ¼ l Fleischbrühe neutral
- 50 g Backpflaumen ohne Stein
- 1 TL Pflaumenmus
- ½ EL Kartoffelstärke

### Zubereitung

Mufflonfleisch in Beize aus Buttermilch, Wildgewürzen, Zitronenscheiben und 1/8 Liter Rotwein 48h lang einlegen. Mariniertes Fleisch von der Beize befreien und in dem erhitzten Schmalz von allen Seiten kräftig anbraten. Das gewürfelte Röstgemüse hinzugeben und wenden. Mit Rotwein und Fleischbrühe ablöschen und ca. 2 Stunden in der Backröhre bei 200 °C schmoren lassen. Fleisch herausnehmen, Schmorfond durch ein Sieb geben und kleingeschnittene Backpflaumen hineingeben. Mit Pflaumenmus, Salz und Pfeffer sowie Wildgewürzen den Fond abschmecken. Die Soße mit etwas in Rotwein angerührter Stärke leicht binden und das in Scheiben geschnittene Fleisch darin fertig garen. Dazu passen frischer Rosenkohl und gebratene Kloßscheiben hervorragend.