

EN | Instruction Manual**Cast Iron Cooking Pot****⚠ Warnings!**

- **Hot surfaces:** The pot and its contents reach very high temperatures. Always use protective gloves and keep children away from the fire or heat source.
- **Do not leave unattended:** Cooking over fire or burner requires constant attention. Lack of supervision may lead to fire or overheating of the pot.
- **Avoid sudden temperature changes:** Do not pour cold water into a hot pot or move it until it cools down. Sudden cooling may cause cracks.
- **Safe location and fuel:** Never cook indoors, in camper vans, tents, boats, etc.! Choose a flat, stable area, sheltered from wind. Do not use in strong wind or rain. Maintain at least 2 m distance from flammable objects. Use only: dry wood, charcoal, or charcoal briquettes. Do not use painted, chemically treated wood, plywood, chipboard, coke, cardboard, or waste. Do not use spirit or gasoline for lighting – use firelighters compliant with EN 1860-3.
- **Do not cook in the dark:** Insufficient visibility increases the risk of burns. Ensure adequate natural or artificial lighting.
- **Storage:** Keep the pot in a dry and ventilated place. Moisture promotes corrosion.
- **Weight:** The pot is heavy – lift carefully to avoid injury or dropping.
- **Technical condition:** Do not use the pot if it has cracks, chips, or other damage.
- **Acidic foods:** Do not store acidic foods (e.g., tomatoes, citrus) in unenameled pots after cooking.

Preparation before first use

- **Washing:** Wash the pot and lid with water. Do not use detergents.
- **Optional scrubbing:** If the pot has a factory coating or production residues, gently remove them with a soft brush and rinse thoroughly.
- **Drying:** Dry the pot with paper towels.
- **Oiling (only unenameled pots):** Apply a thin layer of vegetable oil to the inside and outside surfaces.
- **Seasoning (unenameled pots):** Place the pot over embers for about 45 minutes to allow the oil to penetrate the surface and form a protective layer. Remove excess oil.

PL | Instrukcja obsługi**Kociołek żeliwny****⚠ Ostrzeżenia!**

- **Gorące powierzchnie:** Kociołek i jego zawartość osiągają bardzo wysokie temperatury. Zawsze używaj rękawic ochronnych i trzymaj dzieci z dala od paleniska.
- **Nie pozostawiaj bez nadzoru:** Gotowanie na ogniu lub palniku wymaga ciągłej uwagi. Brak kontroli może prowadzić do pożaru lub przegrzania naczynia.
- **Unikaj nagłych zmian temperatury:** Nie wlewaj zimnej wody do gorącego kociołka ani nie przenoś go, dopóki nie ostygnie. Nagłe ochłodzenie może spowodować pęknięcia.
- **Bezpieczne miejsce i paliwo:** Nigdy nie gotuj w pomieszczeniach, przyczepach kempingowych, namiotach, łodziach itp.! Wybierz płaski, stabilny teren, osłonięty od wiatru. Nie używaj przy silnym wietrze lub opadach. Zachowaj minimum 2 m odległości od przedmiotów łatwopalnych. Używaj wyłącznie: suchego drewna, węgla drzewnego lub brykietu węglowego. Nie używaj drewna malowanego, chemicznie konserwowanego, sklejki, płyt wiórowych, węgla koksowego, kartonu ani śmieci. Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalania – stosuj podpałki zgodne z EN 1860-3.
- **Nie gotuj w ciemności:** Niedostateczna widoczność zwiększa ryzyko poparzenia. Zapewnij dobre oświetlenie naturalne lub sztuczne.
- **Przechowywanie:** Trzymaj kociołek w suchym, przewiewnym miejscu. Wilgoć sprzyja korozji.
- **Ciężar:** Kociołek jest ciężki – podnoś go ostrożnie, aby uniknąć urazów lub upadku.
- **Stan techniczny:** Nie używaj naczynia z pęknięciami, odpryskami lub innymi uszkodzeniami.
- **Kwaśne potrawy:** Nie przechowuj kwaśnych/kwasowych potraw (np. pomidorów, cytrusów) w kociołkach nieemaliowanych po ugotowaniu.

Przygotowanie do pierwszego użycia

- **Mycie:** Umyj kociołek i pokrywkę wodą. Nie stosuj detergentów.
- **Opcjonalne szorowanie:** Jeśli kociołek ma powłokę fabryczną lub pozostałości produkcyjne, delikatnie usuń je miękką szczotką i dokładnie spłucz.

DE | Bedienungsanleitung**Kochtopf aus Gusseisen****⚠ Warnungen!**

- **Heiße Oberflächen:** Der Topf und sein Inhalt erreichen sehr hohe Temperaturen. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe und halten Sie Kinder vom Feuer oder der Wärmequelle fern.
- **Nicht unbeaufsichtigt lassen:** Das Kochen über Feuer oder Herd erfordert ständige Aufmerksamkeit. Fehlende Kontrolle kann zu Brand oder Überhitzung des Topfes führen.
- **Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen:** Gießen Sie kein kaltes Wasser in einen heißen Topf und bewegen Sie ihn nicht, bis er abgekühlt ist. Plötzliche Abkühlung kann Risse verursachen.
- **Sicherer Standort und Brennstoff:** Kochen Sie niemals in Innenräumen, Wohnmobilen, Zelten, Booten usw.! Wählen Sie eine ebene, stabile Fläche, windgeschützt. Nicht bei starkem Wind oder Regen verwenden. Halten Sie mindestens 2 m Abstand zu brennbaren Gegenständen. Verwenden Sie nur: trockenes Holz, Holzkohle oder Holzkohlebriketts. Kein bemaltes, chemisch behandeltes Holz, Sperrholz, Spanplatten, Koks, Karton oder Abfälle verwenden. Kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden verwenden – verwenden Sie Feueranzünder nach EN 1860-3.
- **Nicht im Dunkeln kochen:** Unzureichende Sicht erhöht die Verbrennungsgefahr. Sorgen Sie für ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung.
- **Aufbewahrung:** Den Topf an einem trockenen und belüfteten Ort aufbewahren. Feuchtigkeit begünstigt Korrosion.
- **Gewicht:** Der Topf ist schwer – heben Sie vorsichtig, um Verletzungen oder ein Herunterfallen zu vermeiden.
- **Technischer Zustand:** Verwenden Sie den Topf nicht, wenn er Risse, Absplitterungen oder andere Schäden aufweist.
- **Säurehaltige Speisen:** Lagern Sie keine säurehaltigen Speisen (z. B. Tomaten, Zitrusfrüchte) nach dem Kochen in unemailierten Töpfen.

Vorbereitung vor dem ersten Gebrauch

- **Reinigung:** Den Topf und Deckel mit Wasser waschen. Keine Reinigungsmittel verwenden.

Basic usage

- **Heating:** Heat gradually, avoiding sudden temperature changes.
- **Cooking:** Use sufficient fat to prevent sticking and burning. Control the fire or burner temperature.
- **Stirring:** Stir dishes regularly for even heating and to prevent sticking.
- **After use:** Wash with water, without detergents, using a sponge or soft brush.
- **Drying and maintenance:** After each use and washing, apply a thin layer of edible oil to unenameled pots. Enameled pots do not require oiling.
- **Caution when carrying:** When moving a hot pot, use protective gloves and a handle or metal rod if the pot is heavy.

Storage

- Keep the pot in a dry and ventilated place.
- A paper towel or cloth may be placed between the lid and the pot to reduce moisture accumulation.
- Avoid damp basements and unventilated rooms.

Maintenance

- **Oiling (unenameled pots):** After each use and drying, coat with a thin layer of oil. Failure to oil may cause rust when in contact with water.
- **Enameled pots:** Do not require oiling.
- **No detergents:** Do not wash pots in a dishwasher or with detergents to avoid damaging the protective coating.

- **Suszenie:** Osusz kociołek ręcznikiem papierowym.
- **Olejowanie (tylko kociołki nieemaliowane):** Nałóż cienką warstwę oleju roślinnego na wnętrze i zewnętrzną powierzchnię.
- **Wypalanie (kociołki nieemaliowane):** Postaw kociołek nad żarem na około 45 minut, aby olej wniknął w powierzchnię i utworzył ochronną powłokę. Usuń nadmiar oleju.

Podstawy użytkowania

- **Rozgrzewanie:** Podgrzewaj stopniowo, unikając nagłych zmian temperatury.
- **Gotowanie:** Używaj odpowiedniej ilości tłuszczu, aby potrawy nie przywierały i nie przypalały się. Kontroluj temperaturę paleniska lub palnika.
- **Mieszanie:** Regularnie mieszaj potrawy, aby równomiernie się podgrzewały i nie przywierały do dna.
- **Po użyciu:** Umyj wodą, bez detergentów, używając gąbki lub miękkiej szcgotki.
- **Suszenie i konserwacja:** Po każdym użyciu i umyciu kociołków nieemaliowanych nałóż cienką warstwę oleju jadalnego. Kociołki emaliowane nie wymagają olejowania.
- **Ostrożność przy przenoszeniu:** Podczas przenoszenia gorącego kociołka używaj rękawic ochronnych oraz uchwyty lub metalowego pręta, jeśli naczynie jest ciężkie.

Przechowywanie

- Trzymaj kociołek w suchym i przewiewnym miejscu.
- Można umieścić między pokrywą a naczyniem ręcznik papierowy lub szmatkę, aby ograniczyć gromadzenie wilgoci.
- Unikaj wilgotnych piwnic i pomieszczeń bez wentylacji.

Konserwacja

- **Olejowanie (kociołki nieemaliowane):** Po każdym użyciu i suszeniu zabezpieczaj cienką warstwą oleju. Brak olejowania może prowadzić do powstawania rdzawych nalotów w kontakcie z wodą.
- **Kociołki emaliowane:** Nie wymagają olejowania.
- **Bez detergentów:** Nie myj kociołków w zmywarce ani detergentami, aby nie uszkodzić ochronnej powłoki.

- **Optionales Schrubben:** Wenn der Topf eine Werksbeschichtung oder Produktionsrückstände hat, diese vorsichtig mit einer weichen Bürste entfernen und gründlich abspülen.
- **Trocknen:** Den Topf mit Papiertüchern abtrocknen.
- **Ölen (nur unemailierte Töpfe):** Eine dünne Schicht Pflanzenöl auf Innen- und Außenflächen auftragen.
- **Einbrennen (unemailierte Töpfe):** Den Topf ca. 45 Minuten über Glut stellen, damit das Öl in die Oberfläche eindringt und einen Schutzfilm bildet. Überschüssiges Öl entfernen.

Grundlagen der Nutzung

- **Erwärmen:** Langsam erhitzen, plötzliche Temperaturänderungen vermeiden.
- **Kochen:** Ausreichend Fett verwenden, damit Speisen nicht ankleben oder anbrennen. Die Temperatur des Feuers oder Herdes kontrollieren.
- **Rühren:** Speisen regelmäßig umrühren, damit sie gleichmäßig erhitzt werden und nicht am Boden kleben.
- **Nach Gebrauch:** Mit Wasser waschen, ohne Reinigungsmittel, Schwamm oder weiche Bürste verwenden.
- **Trocknen und Pflege:** Nach jedem Gebrauch und Waschen eine dünne Schicht Speiseöl auf unemailierte Töpfe auftragen. Emailierte Töpfe benötigen kein Einölen.
- **Vorsicht beim Tragen:** Beim Transport eines heißen Topfes Schutzhandschuhe sowie Griff oder Metallstab verwenden, falls der Topf schwer ist.

Aufbewahrung

- Den Topf an einem trockenen und belüfteten Ort aufbewahren.
- Ein Papiertuch oder Lappen kann zwischen Deckel und Topf gelegt werden, um Feuchtigkeitsansammlungen zu reduzieren.
- Feuchte Keller und unbelüftete Räume vermeiden.

Pflege

- **Ölen (unemailierte Töpfe):** Nach jedem Gebrauch und Trocknen eine dünne Ölschicht auftragen. Fehlendes Einölen kann Rostbildung bei Kontakt mit Wasser verursachen.
- **Emailierte Töpfe:** Kein Einölen erforderlich.
- **Keine Reinigungsmittel:** Töpfe nicht in der Spülmaschine oder mit Reinigungsmitteln waschen, um die Schutzschicht nicht zu beschädigen.

BERDSEN®

MORE LANGUAGES – SCAN HERE
MEHRSPRACHEN – HIER SCANNEN



KOCIOŁEK MYŚLIWSKI PRZEPISY



SPIS TREŚCI



WPROWADZENIE	1
PRZEPIS 1 BIGOS Z KOCIOŁKA (KLASYCZNY)	2
PRZEPIS 2 KOCIOŁEK WĘGIERSKI (GULASZOWY)	3
PRZEPIS 3 ŚLĄSKIE PIECZONKI Z BOCZKIEM I KIELBASĄ	4
PRZEPIS 4 KOCIOŁEK MYŚLIWSKI Z DZICZYZNĄ W CZERWONYM WINIE	5
PRZEPIS 5 KOCIOŁEK ZIEMNIACZANY Z KIELBASĄ	6
PRZEPIS 6 KOCIOŁEK WIEPRZOWY Z KAPUSTĄ	7
PRZEPIS 7 KOCIOŁEK FASOŁOWY (WOJSKOWY / KOWBOJSKI)	8
PRZEPIS 8 POŁĘDWICZKI Z JELENIA W SOSIE BORÓWKOWYM	9

MORE LANGUAGES – SCAN HERE
MEHRSPRACHEN – HIER SCANNEN



WITAJ W ŚWIECIE AROMATYCZNYCH POTRAW Z KOCIOŁKA MYŚLIWSKIEGO.

Ten zbiór przepisów powstał z myślą o **miłośnikach dobrego jedzenia**, którzy cenią sobie **smak przygotowywanych na wolnym ogniu dań**. **Kociołek myśliwski**, wykonany z żeliwa, pozwala wydobyć **głęboką aromatu mięsa, warzyw i przypraw**, a wspólne gotowanie staje się pretekstem do spotkań w gronie **rodziny i przyjaciół**.

Znajdziesz tu zarówno **tradycyjne receptury** inspirowane **polską kuchnią myśliwską**, jak i **proponacje w nowoczesnym wydaniu**.

Niezależnie od tego, czy gotujesz **w lesie, na działce, czy w domowym zaciszu**, życzymy smacznego i wielu kulinarnych odkryć.

BIGOS Z KOCIOŁKA (KLASYCZNY)



Bigos z kociołka to klasyka kuchni polowej – połączenie kiszonej i świeżej kapusty z mięsem i wędliną, duszone godzinami nad ogniem. Dymny aromat, przełamany lekką słodyczą suszonych śliwek, nadaje mu wyjątkowego charakteru. To sycące, tradycyjne danie, które najlepiej smakuje w plenerze, podane z pieczywem lub ziemniakami.



6 PORCJI

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	800 g
kapusta świeża	500 g
kielbasa wiejska	300 g
boczek wędzony	200 g
łopatka lub karkówka wieprzowa	500 g
śliwki suszone	6 szt.
cebula	2 szt.
liść laurowy	3 szt.
ziele angielskie	5 szt.
pieprz	do smaku
sól	do smaku

PRZEPIS

Kapustę kiszoną odcisnij z nadmiaru soku, świeżą poszatkuj. **Boczek i mięso** pokrój w kostkę, a **kielbasę** w półplasterki. W kociołku podsmaż **boczek**, aż wytopi się tłuszcz, następnie dodaj **mięso** i smaż do lekkiego zrumienienia. Dodaj **cebulę** pokrojoną w kostkę i **kielbasę**, smaż jeszcze kilka minut. Wsyp **obie kapusty**, dorzuć **suszone śliwki, liście laurowe i ziele angielskie**. Całość zalej wodą tak, aby przykryła składniki, dopraw **solą i pieprzem**. Duś na małym ogniu przez około 2–3 godziny, aż smaki się przegryzą, a bigos nabierze głębokiego aromatu.

KOCIOŁEK WĘGIERSKI (GULASZOWY)



Kociołek węgierski to inspirowany tradycyjnym pörköltlem gulasz, pełen papryki, cebuli i soczystego mięsa. Pikantny, aromatyczny i rozgrzewający, świetnie smakuje w plenerze – szczególnie z dodatkiem świeżego pieczywa lub ziemniaków. To potrawa, która zachwyca głębią smaku i intensywnym kolorem.



6 PORCJI

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe lub wołowe	1 kg
cebula	3 szt.
ząbek czosnku	3 szt.
papryka świeża (czerwona)	2 szt.
papryka w proszku (słodka)	2 łyżki
pomidory świeże lub z puszki	400 g
ziemniaki	500 g
olej	3 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
chili (opcjonalnie)	szczypta

PRZEPIS

Mięso pokrój w średnią kostkę, oprósź **solą** i **pieprzem**. Na rozgrzanym **oleju** obsmaż **mięso** na złoty kolor, następnie dodaj pokrojoną w kostkę **cebulę** oraz drobno posiekany **czosnek** i smaż całość przez kilka minut. Dorzuć pokrojoną w paski **paprykę** oraz **pomidory**, wsyp **paprykę w proszku** i dokładnie wymieszaj. Zalej całość wodą, tak aby przykryła składniki, przykryj pokrywką i duś na małym ogniu około 1,5 godziny. Po tym czasie dodaj pokrojone w kostkę **ziemniaki** i gotuj jeszcze 30 minut, aż warzywa będą miękkie, a sos gęsty i aromatyczny.

ŚLĄSKIE PIECZONKI Z BOCZKIEM I KIEŁBASĄ



Kociołek pełen sycących różności – boczek, kielbasa, ziemniaki i kapusta w idealnym połączeniu. Doskonały na świeże powietrze, świetna alternatywa dla grilla, aromatyczny i bardzo sycący posiłek.



6-8 PORCJI

SKŁADNIKI

kapusta biała	1 szt.
boczek wędzony	500 g
cebula	2 szt.
kielbasa wiejska	250 g
ziemniaki	1 kg
kapusta kwaszona	100 g
kefir	400 g
smalec	3 łyżki
pieprz czarny	1 łyżeczka
papryka ostra	1 łyżeczka
sól	szczypta
majeranek	3 łyżki

PRZEPIS

Boczek pokrój w kostkę, **kielbasę** i **ziemniaki** w plastry, **cebulę** i **kapustę** w kostkę. Dno i boki kociołka posmaruj **smalcem** i włóż 1/3 **liści kapusty**. Ułóż pierwszą warstwę: **boczek, ziemniaki, świeża kapusta, kiszona kapusta, cebula, kielbasa**, dopraw **majerankiem, papryką i pieprzem**. Powtórz warstwy do wyczerpania składników, dodaj **smalec** i trochę **wody**, przykryj pozostałymi **liśćmi kapusty** i pokrywką. Duś nad żarem 1,5–2 godziny, podlewając w razie potrzeby. Najlepiej podawać z **kefirem**.

KOCIOŁEK MYŚLIWSKI Z DZICZYZNĄ



Kociołek myśliwski to esencja kuchni leśnej – aromatyczna dziczyzna duszona z warzywami i czerwonym winem. To danie ciężkie, sycące i pełne głębokiego smaku, które najlepiej smakuje w plenerze, podane z kromką chleba lub kaszą. Długi czas gotowania sprawia, że mięso staje się kruche, a sos nabiera intensywnego aromatu.



6 PORCJI

SKŁADNIKI

mięso z jelenia, sarny lub dzika	1 kg
ziemniaki	500 g
marchewka	3 szt.
cebula	2 szt.
ząbek czosnku	3 szt.
wino czerwone wytrawne	200 ml
liść laurowy	2 szt.
ziele angielskie	4 szt.
rozmaryn	1 gałązka
olej	3 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku

PRZEPIS

Mięso pokrój w większą kostkę, oprósź solą i **pieprzem**, a następnie obsmaż na rozgrzanym **oleju**, aż się lekko zarumieni. Dodaj **cebulę** pokrojoną w kostkę oraz posiekany **czosnek** i smaż razem przez kilka minut. Dorzuć pokrojone w plastry **marchewki**, obrane i pokrojone w kostkę **ziemniaki**, a następnie wlej **czerwone wino**. Dodaj **liście laurowe**, **ziele angielskie** i **gałązkę rozmarynu**. Zalej **wodą** tak, aby przykryła składniki, przykryj pokrywką i duś na małym ogniu około 2 godzin, aż mięso stanie się miękkie, a sos gęsty i aromatyczny.

KOCIOŁEK ZIEMNIACZANY Z KIELBASĄ



Najprostszy i najbardziej turystyczny kociołek, idealny na biwak czy ognisko. Warstwowe ułożenie ziemniaków, kielbasy, boczku i warzyw sprawia, że smaki świetnie się przenikają. To sycące, aromatyczne danie, które zawsze smakuje wyśmienicie, szczególnie na świeżym powietrzu.



6 PORCJI

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
kielbasa wiejska	400 g
boczek wędzony	200 g
cebula	2 szt.
marchewka	2 szt.
olej	3 łyżki
liść laurowy	2 szt.
majeranek	1 łyżeczka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

PRZEPIS

Ziemniaki i **marchew** obierz, pokrój w plastry. **Boczek wędzony** pokrój w kostkę, a **kielbasę** w półplasterki. W kociołku rozgrzej **olej** i podsmaż **boczek z kielbasą**, aż lekko się zarumienia. Następnie układaj warstwami **ziemniaki**, **marchewkę**, **cebulę** pokrojoną w piórka, podsmażone **mięso** i **przyprawy**. Całość zalej niewielką ilością **wody**, przykryj i duś na małym ogniu około 1,5 godziny, aż ziemniaki będą miękkie, a aromaty wszystkich składników połączą się w jedną całość.

KOCIOŁEK WIEPRZOWY Z KAPUSTĄ



Kociołek wieprzowy z kapustą to smak tradycyjnej polskiej kuchni w pełnowym wydaniu. Karkówka duszona z młodą kapustą, czosnkiem i koperkiem daje aromatyczne, soczyste danie, które syty i rozgrzewa. Najlepiej smakuje świeżo podane prosto z ognia, w towarzystwie kromki wiejskiego chleba.



6 PORCJI

SKŁADNIKI

karkówka wieprzowa	800 g
boczek wędzony	200 g
kapusta młoda	1 szt. (ok. 1 kg)
cebula	2 szt.
ząbek czosnku	3 szt.
koper świeży	½ pęczka
olej	3 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku

PRZEPIS

Karkówkę pokrój w większą kostkę, oprósź **solą** i **pieprzem**, a następnie obsmaż na rozgrzanym **oleju**, aż nabierze złotego koloru. Dodaj **boczek** pokrojony w kostkę oraz **cebule**, smaź jeszcze kilka minut. Dorzuć posiekany **czosnek**, a następnie dodaj poszatowaną **kapustę**. Całość zalej **wodą** do połowy wysokości składników, przykryj i duś na małym ogniu około 1,5 godziny. Pod koniec gotowania wsyp posiekany **koperek**, dokładnie wymieszaj i gotuj jeszcze kilka minut, aby smaki się przegryzły.

KOCIOŁEK FASOŁOWY (WOJSKOWY/KOWBOJSKI)



Kociołek fasolowy to solidne, sycące danie znane z wojskowych kuchni polowych i westernowych obozowisk. Fasola z dodatkiem kiełbasy, boczku, papryki i pomidorów tworzy gęstą, rozgrzewającą potrawę, która idealnie sprawdza się w chłodne dni. To prosta kuchnia w najlepszym wydaniu – pożywna, aromatyczna i zawsze trafiająca w gusta.



6 PORCJI

SKŁADNIKI

fasola biała (namoczona)	400 g
kiełbasa wiejska	300 g
boczek wędzony	200 g
cebula	2 szt.
papryka czerwona	1 szt.
pomidory z puszki	400 g
ząbek czosnku	3 szt.
olej	3 łyżki
liść laurowy	2 szt.
ziele angielskie	4 szt.
chili (opcjonalnie)	<i>szczypta</i>
sol	<i>do smaku</i>
pieprz	<i>do smaku</i>

PRZEPIS

Fasolę namocz w **wodzie** przez noc, a następnie ugotuj do miękkości. W kociołku podsmaż pokrojony w kostkę **boczek** i **kiełbasę**, aż się lekko zarumienia. Dodaj **cebule** pokrojoną w kostkę i posiekany **czosnek**, smaż kilka minut. Dorzuć **paprykę** w paskach i **pomidory** z puszki, wsyp **liście laurowe**, **ziele angielskie** i opcjonalnie **szczyptę chili**. Dołóż ugotowaną **fasolę**, zalej niewielką ilością **wody** i duś na małym ogniu około godziny, aż smaki się połączą, a całość zgęstnieje. Dopraw **solą** i **pieprzem** do smaku.

POŁĘDWICZKI Z JELENIA W SOSIE BORÓWKOWYM



Aromatyczne polędwiczki z jelenia w delikatnym sosie borówkowym to eleganckie połączenie dziczyzny z nutą słodczy owoców leśnych. Mięso pozostaje soczyste i kruche dzięki smażeniu i duszeniu, a sos z borówek nadaje potrawie wyjątkowy charakter. Idealne na uroczysty obiad lub romantyczną kolację, najlepiej podawane z puree ziemniaczanym lub kopytkami.



4 PORCJE

SKŁADNIKI

polędwiczki z jelenia	600 g
masło klarowane	2 łyżki
olej roślinny	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
rozmaryn świeży	2 gałązki
wino czerwone wytrawne	100 ml
borówki (świeże lub mrożone)	200 g
miód	1 łyżka
śmietanka 30%	50 ml

PRZEPIS

Polędwiczki oczyść z błon, osusz papierowym ręcznikiem i oprósź solą oraz pieprzem. W kociołku rozgrzej olej z masłem klarowanym i obsmaż mięso z każdej strony po 2–3 minuty, aż się zarumieni. Dodaj rozmaryn, wlej wino i gotuj kilka minut, aby alkohol odparował. Dodaj borówki i miód, wymieszaj i przykryj kociołek – duś całość przez około 10–12 minut, aż owoce zmiękną i puszczą sok. Wlej śmietankę, delikatnie wymieszaj i gotuj jeszcze kilka minut, aż sos lekko zgęstnieje. Podawaj od razu, najlepiej z puree ziemniaczanym lub kopytkami.

(EN) HUNTER'S CAULDRON RECIPES

(DE) JÄGERKESSEL REZEPTE



(EN) TABLE OF CONTENTS

(DE) INHALTSVERZEICHNIS



EN
INTRODUCTION 1

RECIPE 1
BIGOS FROM THE CAULDRON
(CLASSIC) 2

RECIPE 2
HUNGARIAN CAULDRON
(GOULASH-STYLE) 3

RECIPE 3
SILESIAN BAKED POTATOES
WITH BACON AND SAUSAGE 4

RECIPE 4
HUNTER'S CAULDRON
WITH GAME IN RED WINE 5

RECIPE 5
POTATO CAULDRON
WITH SAUSAGE 6

RECIPE 6
PORK CAULDRON
WITH CABBAGE 7

RECIPE 7
BEAN CAULDRON
(MILITARY/COWBOY STYLE) 8

RECIPE 8
VENISON TENDERLOIN
IN BLUEBERRY SAUCE 9

DE
EINLEITUNG 1

REZEPT 1
BIGOS AUS DEM KESSEL
(KLASSISCH) 10

REZEPT 2
UNGARISCHER KESSEL
(GULASCHARTIG) 11

REZEPT 3
SCHLESISCHE OFENKARTOFFELN
MIT SPECK UND WURST 12

REZEPT 4
JÄGERKESSEL
MIT WILD IN ROTWEIN 13

REZEPT 5
KARTOFFELKESSEL
MIT WURST 14

REZEPT 6
SCHWEINEKESSEL
MIT KOHL 15

REZEPT 7
BOHNENEINTOPF IM KESSEL
(MILITÄRISCH / COWBOYARTIG) 16

REZEPT 8
HIRSCHMEDAILLONS
IN PREISELBEERSOÛSE 17

(EN) WELCOME TO THE WORLD OF AROMATIC DISHES FROM THE HUNTER'S CAULDRON.

This collection of recipes was created for lovers of good food who value the taste of meals prepared over an open fire. The hunter's cauldron, made of cast iron, brings out the depth of flavor from meat, vegetables and spices, while cooking together becomes a perfect reason to gather with family and friends.

Here you will find both traditional recipes inspired by Polish hunting cuisine, as well as modern takes on cauldron cooking.

Whether you are cooking in the forest, on a plot of land, or in the comfort of your home, we wish you a delicious time and many culinary discoveries.

(DE) WILLKOMMEN IN DER WELT DER AROMATISCHEN GERICHTE AUS DEM JÄGERKESSEL.

Diese Rezeptsammlung ist für Liebhaber guten Essens gedacht, die den Geschmack von Speisen schätzen, die über offenem Feuer zubereitet werden. Der Jägerkessel aus Gusseisen bringt die Tiefe des Aromas von Fleisch, Gemüse und Gewürzen hervor, und das gemeinsame Kochen wird zum Anlass, sich mit Familie und Freunden zu treffen.

Hier findest du sowohl traditionelle Rezepte, inspiriert von der polnischen Jagdküche, als auch moderne Varianten.

Ganz gleich, ob du im Wald, im Garten oder gemütlich zu Hause kochst – wir wünschen guten Appetit und viele kulinarische Entdeckungen.

BIGOS FROM THE CAULDRON (CLASSIC)



Bigos from the cauldron is a true classic of outdoor cooking – a mix of sauerkraut and fresh cabbage with meat and sausage, slow-cooked for hours over fire. A smoky aroma, balanced with the light sweetness of dried plums, gives it a unique character. This hearty, traditional dish tastes best outdoors, served with bread or potatoes.



6 SERVINGS

INGREDIENTS

sauerkraut	800 g
fresh cabbage	500 g
country sausage	300 g
smoked bacon	200 g
pork shoulder or neck	500 g
dried plums	6 pcs.
onion	2 pcs.
bay leaf	3 pcs.
allspice	5 pcs.
pepper	to taste
salt	to taste

RECIPE

Squeeze out excess juice from the sauerkraut, shred the fresh cabbage. Dice the bacon and meat, slice the sausage. In a cauldron, fry the bacon until the fat renders, then add the meat and brown slightly. Add the diced onion and sausage, fry for a few more minutes. Add both cabbages, dried plums, bay leaves and allspice. Pour in water to cover the ingredients, season with salt and pepper. Simmer over low heat for about 2–3 hours, until the flavors blend and the bigos develops a deep aroma.

HUNGARIAN CAULDRON (GOULASH-STYLE)



The Hungarian cauldron is a goulash inspired by the traditional pörkölt, full of paprika, onion, and juicy meat. Spicy, aromatic, and warming, it tastes great outdoors – especially served with fresh bread or potatoes. This dish impresses with its depth of flavor and rich color.



6 SERVINGS

INGREDIENTS

pork or beef	1 kg
onion	3 pcs.
garlic clove	3 pcs.
fresh paprika (red)	2 pcs.
paprika powder (sweet)	2 tbsp
fresh or canned tomatoes	400 g
potatoes	500 g
oil	3 tbsp
salt	to taste
pepper	to taste
chili (optional)	a pinch

RECIPE

Cut the meat into medium cubes and season with salt and pepper. In heated oil, brown the meat until golden, then add diced onion and finely chopped garlic, frying for a few minutes. Add sliced paprika and tomatoes, sprinkle in the paprika powder, and mix well. Pour in water to cover the ingredients, cover with a lid, and simmer over low heat for about 1.5 hours. After this time, add diced potatoes and cook another 30 minutes, until the vegetables are soft and the sauce is thick and aromatic.

SILESIAN BAKED POTATOES WITH BACON AND SAUSAGE



A cauldron full of hearty goodies – bacon, sausage, potatoes, and cabbage in perfect harmony. Ideal for outdoors, a great alternative to the grill, aromatic and very filling.



6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

white cabbage	1 pc.
smoked bacon	500 g
onion	2 pcs.
country sausage	250 g
potatoes	1 kg
sauerkraut	100 g
kefir	400 g
lard	3 tbsp
black pepper	1 tsp
hot paprika	1 tsp
salt	a pinch
marjoram	3 tbsp

RECIPE

Dice the bacon, slice the sausage and potatoes, cube the onion and cabbage. Grease the bottom and sides of the cauldron with lard and place 1/3 of the cabbage leaves. Arrange the first layer: bacon, potatoes, fresh cabbage, sauerkraut, onion, sausage, season with marjoram, paprika, and pepper. Repeat the layers until all ingredients are used, add lard and a little water, cover with the remaining cabbage leaves and the lid. Simmer over embers for 1.5–2 hours, basting if needed. Best served with kefir.

HUNTER'S CAULDRON WITH GAME IN RED WINE



The hunter's cauldron is the essence of forest cuisine – aromatic game stewed with vegetables and red wine. A heavy, hearty dish, full of deep flavor, best enjoyed outdoors, served with a slice of bread or groats. The long cooking time makes the meat tender, while the sauce gains an intense aroma.



6 SERVINGS

INGREDIENTS

venison, roe deer or wild boar meat	1 kg
potatoes	500 g
carrot	3 pcs.
onion	2 pcs.
garlic clove	3 pcs.
dry red wine	200 ml
bay leaf	2 pcs.
allspice	4 pcs.
rosemary	1 sprig
oil	3 tbsp
salt	to taste
pepper	to taste

RECIPE

Cut the meat into larger cubes, season with salt and pepper, then sear in hot oil until lightly browned. Add diced onion and chopped garlic, fry together for a few minutes. Add sliced carrots and peeled, cubed potatoes, then pour in the red wine. Add bay leaves, allspice, and the rosemary sprig. Pour in water to cover the ingredients, cover with a lid, and simmer over low heat for about 2 hours, until the meat is tender and the sauce is thick and aromatic.

POTATO CAULDRON WITH SAUSAGE



The simplest and most camp-style cauldron, perfect for a bonfire or camping trip. Layered potatoes, sausage, bacon, and vegetables allow the flavors to blend beautifully. A filling, aromatic dish that always tastes delicious, especially in the fresh air.



6 SERVINGS

INGREDIENTS

potatoes	1 kg
country sausage	400 g
smoked bacon	200 g
onion	2 pcs.
carrot	2 pcs.
oil	3 tbsp
bay leaf	2 pcs.
marjoram	1 tsp
salt	to taste
pepper	to taste

RECIPE

Peel the potatoes and carrots, slice them. Dice the smoked bacon and cut the sausage into half-slices. Heat oil in the cauldron and fry the bacon with sausage until lightly browned. Then arrange in layers: potatoes, carrot, onion cut into feathers, fried meat, and spices. Pour in a little water, cover, and simmer over low heat for about 1.5 hours, until the potatoes are soft and the aromas of all ingredients have blended into one.

PORK CAULDRON WITH CABBAGE



A pork cauldron with cabbage is the taste of traditional Polish cuisine in an outdoor version. Neck simmered with young cabbage, garlic, and dill creates an aromatic, juicy dish that fills and warms. Best enjoyed fresh, straight from the fire, with a slice of rustic bread.



6 SERVINGS

INGREDIENTS

pork neck	800 g
smoked bacon	200 g
young cabbage	1 pc. (ca. 1 kg)
onion	2 pcs.
garlic clove	3 pcs.
fresh dill	½ bunch
oil	3 tbsp
salt	to taste
pepper	to taste

RECIPE

Cut the pork neck into larger cubes, season with salt and pepper, and sear in hot oil until golden. Add diced bacon and onion, fry for a few more minutes. Stir in chopped garlic, then add shredded cabbage. Pour in water to half the height of the ingredients, cover, and simmer over low heat for about 1.5 hours. Towards the end, add chopped dill, stir well, and cook for a few more minutes to let the flavors blend.

BEAN CAULDRON (MILITARY/COWBOY STYLE)



The bean cauldron is a hearty, filling dish known from military field kitchens and Western campsites. Beans with sausage, bacon, peppers, and tomatoes create a thick, warming meal perfect for cold days. It's simple cooking at its best – nourishing, aromatic, and always a crowd-pleaser.



6 SERVINGS

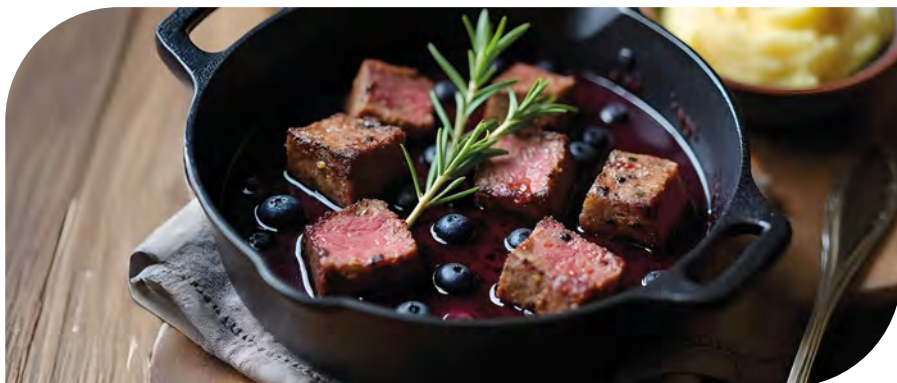
INGREDIENTS

white beans (soaked)	400 g
country sausage	300 g
smoked bacon	200 g
onion	2 pcs.
red bell pepper	1 pc.
canned tomatoes	400 g
garlic clove	3 pcs.
oil	3 tbsp
bay leaf	2 pcs.
allspice	4 pcs.
chili (optional)	a pinch
salt	to taste
pepper	to taste

RECIPE

Soak the beans overnight, then cook until tender. In a cauldron, fry diced bacon and sausage until lightly browned. Add chopped onion and garlic, sauté for a few minutes. Stir in sliced pepper and canned tomatoes, then add bay leaves, allspice, and optionally a pinch of chili. Add the cooked beans, pour in a little water, and simmer over low heat for about 1 hour, until the flavors combine and the stew thickens. Season with salt and pepper to taste.

VENISON TENDERLOIN IN BLUEBERRY SAUCE



Aromatic venison tenderloin in a delicate blueberry sauce is an elegant combination of game with a touch of forest fruit sweetness. The meat remains juicy and tender thanks to frying and braising, while the blueberry sauce gives the dish its unique character. Perfect for a festive dinner or a romantic evening, best served with mashed potatoes or dumplings.



4 SERVINGS

INGREDIENTS

venison tenderloin	600 g
clarified butter	2 tbsp
vegetable oil	1 tbsp
salt	to taste
pepper	to taste
fresh rosemary	2 sprigs
dry red wine	100 ml
blueberries (fresh or frozen)	200 g
honey	1 tbsp
heavy cream 30%	50 ml

RECIPE

Clean the tenderloin from membranes, pat dry with a paper towel and season with salt and pepper. In a pot, heat the oil with clarified butter and sear the meat on all sides for 2–3 minutes until browned. Add rosemary, pour in the wine and cook for a few minutes until the alcohol evaporates. Add blueberries and honey, stir and cover the pot – simmer for about 10–12 minutes until the fruit softens and releases its juice. Pour in the cream, mix gently and cook for a few more minutes until the sauce slightly thickens. Serve immediately, preferably with mashed potatoes or dumplings.

BIGOS AUS DEM KESSEL (KLASSISCH)



Bigos aus dem Kessel ist ein echter Klassiker der Feldküche – eine Mischung aus Sauerkraut und frischem Weißkohl mit Fleisch und Wurst, stundenlang über dem Feuer geschmort. Das rauchige Aroma, abgerundet durch die leichte Süße getrockneter Pflaumen, verleiht ihm einen besonderen Charakter. Dieses kräftige, traditionelle Gericht schmeckt am besten im Freien, serviert mit Brot oder Kartoffeln.

 6 PORTIONEN

ZUTATEN

Sauerkraut	800 g
frischer Weißkohl	500 g
Bauernwurst	300 g
geräucherter Speck	200 g
Schweineschulter oder -nacken	500 g
getrocknete Pflaumen	6 Stk.
Zwiebel	2 Stk.
Lorbeerblatt	3 Stk.
Piment	5 Stk.
Pfeffer	nach Geschmack
Salz	nach Geschmack

REZEPT

Das Sauerkraut gut ausdrücken, den frischen Kohl fein schneiden. Speck und Fleisch in Würfel, die Wurst in Scheiben schneiden. Im Kessel den Speck auslassen, bis das Fett austritt, dann das Fleisch hinzufügen und leicht anbraten. Zwiebelwürfel und Wurst dazugeben, einige Minuten weiterbraten. Beide Kohlsorten, die getrockneten Pflaumen, Lorbeerblätter und Piment hineingeben. Alles mit Wasser bedecken, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei kleiner Hitze ca. 2–3 Stunden schmoren, bis sich die Aromen verbinden und der Bigos ein intensives Aroma entwickelt.

UNGARISCHER KESSEL (GULASCHARTIG)



Der ungarische Kessel ist ein vom traditionellen Pörkölt inspiriertes Gulasch, reich an Paprika, Zwiebeln und saftigem Fleisch. Würzig, aromatisch und wärmend – es schmeckt besonders gut im Freien, serviert mit frischem Brot oder Kartoffeln. Dieses Gericht beeindruckt durch seine Geschmacksintensität und kräftige Farbe.



6 PORTIONEN

ZUTATEN

Schweine- oder Rindfleisch	1 kg
Zwiebel	3 Stk.
Knoblauchzehe	3 Stk.
frische Paprika (rot)	2 Stk.
Paprikapulver (süß)	2 EL
frische oder Dosentomaten	400 g
Kartoffeln	500 g
Öl	3 EL
Salz	nach Geschmack
Pfeffer	nach Geschmack
Chili (optional)	eine Prise

REZEPT

Das Fleisch in mittlere Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In erhitztem Öl das Fleisch goldbraun anbraten, dann die gewürfelte Zwiebel und fein gehackten Knoblauch hinzufügen und einige Minuten braten. Paprika in Streifen und Tomaten dazugeben, Paprikapulver einstreuen und gut vermischen. Alles mit Wasser bedecken, mit Deckel abdecken und bei schwacher Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren lassen. Danach gewürfelte Kartoffeln hinzufügen und weitere 30 Minuten kochen, bis das Gemüse weich und die Sauce dick und aromatisch ist.

SCHLESISCHE OFENKARTOFFELN MIT SPECK UND WURST



Ein Kessel voller herzhafter Köstlichkeiten – Speck, Wurst, Kartoffeln und Kohl in perfekter Harmonie. Ideal für draußen, eine tolle Alternative zum Grill, aromatisch und sehr sättigend.



6-8 PORTIONEN

ZUTATEN

Weißkohl	1 Stk.
geräucherter Speck	500 g
Zwiebel	2 Stk.
Bauernwurst	250 g
Kartoffeln	1 kg
Sauerkraut	100 g
Kefir	400 g
Schmalz	3 EL
schwarzer Pfeffer	1 TL
scharfes Paprikapulver	1 TL
Salz	eine Prise
Majoran	3 EL

REZEPT

Speck würfeln, Wurst und Kartoffeln in Scheiben schneiden, Zwiebel und Kohl würfeln. Boden und Seiten des Kessels mit Schmalz einfetten und 1/3 der Kohlblätter einlegen. Die erste Schicht anordnen: Speck, Kartoffeln, frischer Kohl, Sauerkraut, Zwiebel, Wurst, mit Majoran, Paprika und Pfeffer würzen. Schichten wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, Schmalz und etwas Wasser hinzufügen, mit den restlichen Kohlblättern und Deckel abdecken. 1,5–2 Stunden über Glut schmoren lassen, bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen. Am besten mit Kefir servieren.

JÄGERKESSEL MIT WILDFLEISCH



Der Jägerkessel ist die Essenz der Waldküche – aromatisches Wildfleisch, geschmort mit Gemüse und Rotwein. Ein kräftiges, sättigendes Gericht voller intensiver Aromen, das im Freien am besten schmeckt, serviert mit einer Bratscheibe oder mit Grütze. Durch die lange Garzeit wird das Fleisch zart, und die Sauce erhält ein intensives Aroma.



6 PORTIONEN

ZUTATEN

Fleisch (Hirsch, Reh oder Wildschwein)	1 kg
Kartoffeln	500 g
Karotten	3 Stk.
Zwiebel	2 Stk.
Knoblauchzehe	3 Stk.
trockener Rotwein	200 ml
Lorbeerblatt	2 Stk.
Piment	4 Stk.
Rosmarin	1 Zweig
Öl	3 EL
Salz	nach Geschmack
Pfeffer	nach Geschmack

REZEPT

Das Fleisch in größere Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Zwiebelwürfel und gehackten Knoblauch hinzufügen und einige Minuten mitbraten. Karotten in Scheiben und die geschälten, gewürfelten Kartoffeln dazugeben, dann den Rotwein angießen. Lorbeerblätter, Piment und den Rosmarinzwig hinzufügen. Alles mit Wasser bedecken, mit Deckel abdecken und bei schwacher Hitze ca. 2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist und die Sauce dick und aromatisch wird.

KARTOFFELKESSEL MIT WURST



Der einfachste und zugleich beliebteste Kessel – ideal für Lagerfeuer oder Camping. Schichtweise angeordnete Kartoffeln, Wurst, Speck und Gemüse verbinden ihre Aromen perfekt. Ein sättigendes, aromatisches Gericht, das draußen immer köstlich schmeckt.



6 PORTIONEN

ZUTATEN

Kartoffeln	<i>1 kg</i>
Bauernwurst	<i>400 g</i>
geräucherter Speck	<i>200 g</i>
Zwiebel	<i>2 Stk.</i>
Karotte	<i>2 Stk.</i>
Öl	<i>3 EL</i>
Lorbeerblatt	<i>2 Stk.</i>
Majoran	<i>1 TL</i>
Salz	<i>nach Geschmack</i>
Pfeffer	<i>nach Geschmack</i>

REZEPT

Kartoffeln und Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Geräucherten Speck würfeln, die Wurst in halbe Scheiben schneiden. Im Kessel das Öl erhitzen und Speck mit Wurst anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Danach schichtweise anordnen: Kartoffeln, Karotten, in Streifen geschnittene Zwiebeln, angebratenes Fleisch und Gewürze. Mit etwas Wasser übergießen, zudecken und bei schwacher Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren lassen, bis die Kartoffeln weich sind und sich die Aromen aller Zutaten verbinden.

SCHWEINEKESSEL MIT KOHL



Der Schweinekessel mit Kohl ist der Geschmack der traditionellen polnischen Küche in einer Outdoor-Version. Mit jungem Kohl, Knoblauch und Dill geschmorte Schweinenackenstücke ergeben ein aromatisches, saftiges Gericht, das sättigt und wärmt. Am besten frisch direkt vom Feuer genießen, mit einer Scheibe Bauernbrot.



6 PORTIONEN

ZUTATEN

Schweinenacken	800 g
geräucherter Speck	200 g
junger Kohl	1 Stk. (ca. 1 kg)
Zwiebel	2 Stk.
Knoblauchzehe	3 Stk.
frischer Dill	½ Bund
Öl	3 EL
Salz	nach Geschmack
Pfeffer	nach Geschmack

REZEPT

Schweinenacken in größere Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl anbraten, bis er goldbraun ist. Den gewürfelten Speck und die Zwiebel zugeben, einige Minuten weiterbraten. Gehackten Knoblauch dazugeben, dann den geschnittenen Kohl unterrühren. Mit Wasser bis zur halben Höhe der Zutaten aufgießen, zudecken und bei schwacher Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren lassen. Gegen Ende den gehackten Dill hinzufügen, gut umrühren und noch einige Minuten kochen, damit sich die Aromen verbinden.

BOHNENTOPF (MILITÄRISCH/KOWBOYARTIG)



Der Bohnentopf ist ein kräftiges, sättigendes Gericht, bekannt aus Feldküchen und Western-Lagerplätzen. Bohnen mit Wurst, Speck, Paprika und Tomaten ergeben ein dickes, wärmendes Mahl, das ideal für kalte Tage ist. Eine einfache Küche in bester Form – nahrhaft, aromatisch und immer beliebt.



6 PORTIONEN

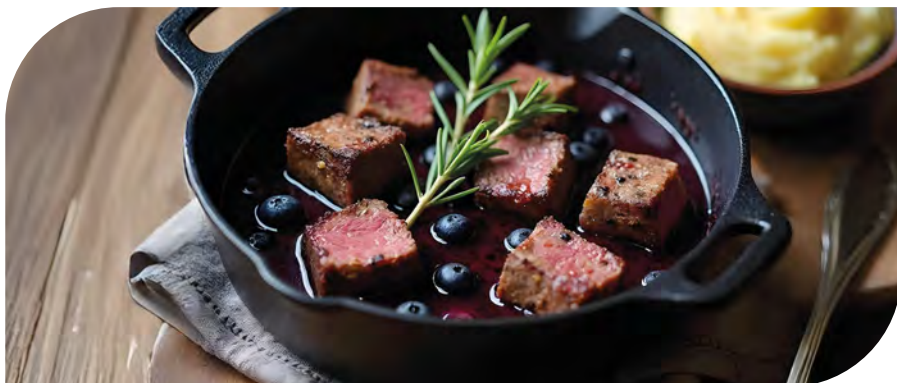
ZUTATEN

weiße Bohnen (eingeweicht)	400 g
Bauernwurst	300 g
geräucherter Speck	200 g
Zwiebel	2 Stk.
rote Paprika	1 Stk.
Tomaten aus der Dose	400 g
Knoblauchzehe	3 Stk.
Öl	3 EL
Lorbeerblatt	2 Stk.
Pimentkörner	4 Stk.
Chili (optional)	eine Prise
Salz	nach Geschmack
Pfeffer	nach Geschmack

REZEPT

Bohnen über Nacht einweichen und anschließend weichkochen. Im Kessel gewürfelten Speck und Wurst anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Zwiebelwürfel und gehackten Knoblauch zugeben und einige Minuten anbraten. Paprikastreifen und Dosentomaten hinzufügen, dann Lorbeerblätter, Piment und optional eine Prise Chili einrühren. Die gekochten Bohnen dazugeben, mit etwas Wasser auffüllen und bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen, bis sich die Aromen verbinden und das Ganze eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

HIRSCHFILET IN PREISELBEERSAUCE



Aromatisches Hirschfilet in einer zarten Preiselbeersauce ist eine elegante Verbindung von Wild mit einer süßen Note der Waldfrüchte. Das Fleisch bleibt dank Braten und Schmoren saftig und zart, während die Sauce dem Gericht einen besonderen Charakter verleiht. Ideal für ein festliches Abendessen oder ein romantisches Dinner, am besten serviert mit Kartoffelpüree oder Schupfnudeln.



4 PORTIONEN

ZUTATEN

Hirschfilet	600 g
Butterschmalz	2 EL
Pflanzenöl	1 EL
Salz	nach Geschmack
Pfeffer	nach Geschmack
frischer Rosmarin	2 Zweige
trockener Rotwein	100 ml
Preiselbeeren	200 g
Honig	1 EL
Sahne 30%	50 ml

REZEPT

Das Hirschfilet von Häutchen befreien, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf Öl und Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten 2–3 Minuten scharf anbraten, bis es Farbe bekommt. Rosmarin zugeben, mit Rotwein ablöschen und einige Minuten kochen, bis der Alkohol verdampft ist. Preiselbeeren und Honig hinzufügen, umrühren und den Topf zudecken – etwa 10–12 Minuten schmoren, bis die Früchte weich sind und Saft abgeben. Sahne einrühren, vorsichtig vermischen und einige Minuten weiterkochen, bis die Sauce leicht eindickt. Sofort servieren, am besten mit Kartoffelpüree oder Schupfnudeln.

BERDSEN[®]

BERDSEN.PL