



KLIMA KOCHBUCH

Klimafreundliches Kochen leicht gemacht



Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Hirschchili

Rezept von Markus Eder von der „Meismichl Manufaktur GmbH“



Zutaten

800 g Hirsch
Chilis (Anzahl je nach Art und Schärfe)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1,5 gehäufte TL Lorbeer
1,5 gehäufte TL Koriandersamen
(gemahlen)
1,5 gehäufte TL Kreuzkümmel
(gemahlen)
2 EL Tomatenmark
100 ml helles Bier
1 l Fleischfond
2 EL brauner Rohrzucker
50 g getrocknete Marillen
50 g getrocknete Zwetschken
1 EL Oregano
400 g Bohnen
Salz, Pfeffer
Paprika-, Chilipulver
Rapsöl

Zubereitung

Hirsch fein würfeln. Zwiebel und Knoblauchzehen hacken. Chilis entkernen und hacken. Bohnen über Nacht einweichen.

Fleisch anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Zwiebel, Knoblauch und Gewürze in etwas Rapsöl anbraten, bis der Zwiebel glasig ist, dann den Zucker einrühren und karamellisieren. Fleisch wieder dazu geben. Chilipulver und Tomatenmark dazugeben und weiterbraten. Mit Bier und Fond ablöschen, kurz reduzieren, dann salzen und pfeffern. Trockenfrüchte und Oregano dazugeben. Einen Deckel auf den Topf geben und etwa eineinhalb Stunden im Backrohr bei ca. 180 °C durchziehen lassen. Inzwischen die Bohnen kochen, abseihen und das Bohnenwasser

aufheben. Nach der Garzeit die Bohnen zum Fleisch geben und das Chili je nach Konsistenz mit Bohnenwasser aufgießen. Dann nochmals für 30 Minuten ins Rohr geben und zuletzt abschmecken.



KLIMA KOCHEBUCH

Klimafreundliches Kochen leicht gemacht



Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Menge

Zutaten für **ca. 10 Personen**

CO₂-Fußabdruck



127 g CO₂ eq pro Portion

bei Zubereitung mit biologischen, saisonalen und regionalen Zutaten und energieeffizienten Geräten.



803 g CO₂ eq pro Portion

bei Zubereitung mit konventionellen, teils nicht saisonalen und regionalen Speisen und herkömmlichen Geräten.