Hirschrücken überbacken mit Schweizem Raclette Moléson Signature

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- Schweizer Raclette Moléson Signature
- 1 kg Hirschrücken
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- Rosmarin
- Thymian
- Grobes Salz
- Grüner Pfeffer
- 1 EL Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter

Zubereitungschritte

1. Das Fleisch 4 Stunden vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmer Temperatur bekommt.
2. Dann ist es wichtig die silbernen Häutchen und Sehnen vom Hirschrücken mit einen scharfen Messer zu entfernen.
3. Zwiebeln und Knoblauch grob schneiden.
4. Den Hirschrücken auf dem Grill scharf von allen Seiten anbraten und mit grobem Salz und grünem Pfeffer würzen.
5. Nun den Hirschrücken auf ein Backblech mit Gitter legen und mit den Zwiebeln, Knoblauch, Wacholderbeeren, Lorbeerblättern, Rosmarin und Thymian schön einbetten.
6. Im Backofen bei 60°C ca. 30 Minuten garen.
7. Zum Schluss mit geschmelztem Raclette Moléson Signature Käse übergießen.