Geschmorter Hirschbraten

1 1/2	kg	Hirschkeule
	etwas	Salz
	etwas	Pfeffer
5	Schb	Speck
2		Möhren
100	g	Knollensellerie
3		Zwiebeln
75	g	Preiselbeeren
1/2	Pk	Schlagsahne
1	EL	Mehl
1/4	l	Wasser (1)
1/2	l	Wasser (2)

Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Speck belegen und auf die Fettpfanne des Ofens setzen. Möhren, Sellerie und Zwiebeln grob zerkleinern und dazugeben. Alles im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 1 1/2 Stunden braten. Fleisch nach 20 Minuten mit Wasser (1) begießen. Bis zum Ende der Garzeit nach und nach nochmals Wasser (2) angießen. Speck nach 1 Stunde vom Fleisch nehmen. Nach Ende der Garzeit Braten herausnehmen und warmstellen. Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen lassen. Sahne und Mehl verrühren, in die Sauce geben, ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann die Preiselbeeren dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.