



Geschmorte Hirschrouladen mit Rotkraut

Für 4 Personen

- 2 Karotten
- je 1 kleiner Knollensellerie, Stange
Lauch und Gewürzgurken
- 3 Zwiebeln
- 8 Scheiben Hirschkeule aus
Oberschale oder Nuss
(à circa 125 g)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Senf
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- Sonnenblumenöl zum Braten
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Rotwein
- 500 ml Wildbrühe (WuH 12/2009)
- 10 Pfefferkörner
- je 5 Nelken und Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren
- 1 TL Senfsaat
- Speisestärke

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Karotten und Knollensellerie putzen, schälen und würfeln. Lauch putzen, waschen und klein schneiden. Zwiebeln schälen, eine davon halbieren und in Streifen schneiden. Den Rest würfeln. Die Gewürzgurke längs in feine Scheiben schneiden.

Die Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Jeweils mit einer Speckscheibe, den Gurkenscheiben und den Zwiebelstreifen belegen. Aufrollen und mit einem Holzspießchen feststecken.

Die Rouladen in einem Schmortopf in etwas heißem Sonnenblumenöl von allen Seiten anbraten. Das Gemüse und die restlichen Zwiebeln zugeben

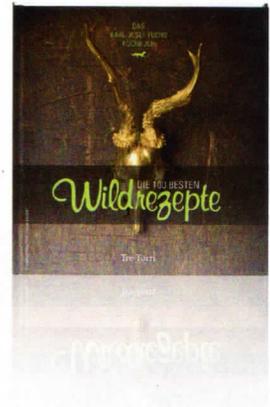
und weitere rund 10 Minuten braten. Wenn das Gemüse schön gebräunt ist, das Tomatenmark zugeben, circa 5 Minuten weiterbraten und mit dem Rotwein ablöschen. Die Brühe zugießen und die Gewürze zugeben.

Die Rouladen abgedeckt im Backofen je nach Alter des erlegten Stückes ungefähr eine Stunde schmoren. Nach Ende der Garzeit die Rouladen herausnehmen und warm halten.

Nach Belieben die Sauce etwas einkochen lassen oder mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke zur gewünschten Konsistenz binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Servieren Sie dazu Rotkraut und Kartoffelpüree.

Die hundert besten Wildrezepte



Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 240 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr. 10010647

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline (Ortstarif) (0049) 02604 978-777, kundenservice.shop@paulparey.de