

HIRSCHROULADE MIT SPEZIALFÜLLUNG

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:

Wurmhöringer
Zwickl Dunkle



ZUTATEN

4 Hirschschnitzel a 200g
8 Scheiben Bauchspeck
3 EL Dijonsenf
3 Karotten
3 Gelbe Rüben
1 kleiner Sellerie
1 Zwiebel
2 EL Tomatenmark
400ml Rotwein
3 EL Preiselbeeren
1 Stk. Zartbitterschokolade
Salz
Pfeffer
Lorbeer
Piment
Wacholder
Thymian
Rosmarin

Für Kroketten:

500 g mehliges Kartoffel
1 EL Butter
2 Eidotter
Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

Für die Roulade die Hirschschnitzel dünn klopfen und Salzen Pfeffern und mit Senf bestreichen.

Die Roulade anschließend mit Speck Karotten und Gelben Rüben füllen und mit einem spieß gut verschließen. Nun die Roulade von allen Seiten gut anbraten und wieder aus Pfanne geben. Danach in der Pfanne noch etwas klein geschnittene Karotten Sellerie gelbe Rüben und Zwiebel anbraten bis es eine schöne Bräune hat. Nun das Tomatenmark noch etwas mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Das Ganze etwas reduzieren lassen und nochmals mit Rotwein ablöschen. Anschließen mit etwas Fond oder Wasser aufgießen und die restlichen Gewürze hinzufügen. Das ganze am besten in Tiefes Blech geben und im Ofen bei ca. 160 Grad 1 ½ Stunden schmoren lassen. Wenn die Rouladen weich sind den Saft durch ein Sieb abgießen und mit Preiselbeeren und dunkler Schokolade abschmecken. Gegebenenfalls noch mit etwas Maizena eindicken.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

