



Hirschrollbraten mit feiner Füllung

Zutaten für 6 Personen:

2 kg Hirschrollbraten (Bauchlappen oder Hals)
3 El Senf
2 El Olivenöl
1 Zwiebel
50 g Champions
60 g Räucherbauch
250 g Wirsing in Streifen oder (TK Produkt)
Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran, Wildgewürz
250 g Hirschhackmasse oder Hirschfarce
1 Karotte
50 g Sellerie
1 Lorbeerblatt, Nelken,
Wacholderbeeren, Pfefferkörner
1/4 l Rotwein

Zubereitung:

Hirschrollbraten unter fließendem Wasser abwaschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. die Innenseite mit mittelscharfem Senf bestreichen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzt, geschälte und feingehackte Zwiebeln, Champions und durchwachsenen, geräucherten, in feine Würfel geschnittenen Speck darin glasig schwitzen. Wirsing dazugeben und 4 - 5 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran abschmecken. Die fertige Hackmasse dazugeben und alles mischen. Die Masse gleichmäßig auf dem Rollbraten verteilen und glattstreichen. Den Braten zusammenrollen. Mit Küchenschnur binden oder in ein Küchennetz hüllen.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und den Rollbraten darin rundherum Farbe nehmen lassen. Zwiebel, Karotte und Sellerie putzen und in grobe Würfel schneiden, zum Fleische geben und kurz mit etwas Wildbrühe auffüllen. Lorbeerblatt, einige Nelken, Wacholderbeeren und einige Pfefferkörner in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen. Den Bräter verschließen und das Ganze im auf 180 - 200°C vorgeheizten Backofen 70 - 80 Minuten schmoren lassen. Je nach Bedarf etwas Wildbrühe nachgießen. Den fertig gegarten Rollbraten herausnehmen, die Küchenschnur bzw. das Netz entfernen und den Rollbraten in Scheiben schneiden.

Dekorativ mit Broccoli-Karotten-Gemüse anrichten, ausgarnieren und servieren.

Tipp:

Dazu reicht man Herzoginkartoffeln.

VOWI vom Küchenchef Kloster Banz Herrn Stroemer zur Verfügung gestellt.