



## Hirschrouladen

Zutaten für 6 Personen:

400 g große weiße Champignons  
30 g durchwachsener Speck  
80 g Butter  
Salz, weißer Pfeffer  
3 EL Petersilie gehackt  
200 g Wildfarce  
6 Hirschrouladen (à 180 g) ( vom Damwild, Rotwild oder Sikawild )  
125 g Zwiebeln  
125 g Sellerie  
100 g Möhren  
8 Wacholderbeeren  
30 g Tomatenmark  
200 ml roter Portwein  
125 ml Madeira  
600 ml Wildfond  
1 kleiner Zweig Rosmarin  
1 EL Speisestärke

Zubereitung:

Champignons putzen und fein würfeln. Speck in Butter goldbraun rösten, Champignon darin kurz andünsten. Salzen, pfeffern und die Petersilie untermischen. In einem Sieb abtropfen lassen und die Flüssigkeit auffangen. Pilzmischung nach dem Abkühlen mit der Wildfarce mischen und nachwürzen.

Fleischscheibe mit einem Gefrierbeutel belegen und mit einem Plattierer auf 1/2 cm Dicke gleichmäßig flach klopfen.

Die Roulade würzen, mit 1/6 der Füllung glatt bestreichen und rollen.

In der Pfanne rösch anbraten, herausnehmen; Röstgemüse und Tomatenmark dazugeben und mit rösten.

Dann mit Rotwein und Madeira ablöschen, Wildfond angießen, Roulade zugeben und im Ofen bei 180 bis 200 C ca. 1 1/2 Stunden schmoren.

Fleisch herausnehmen, Soße mit Sahne verfeinern und nochmals abschmecken.

Dazu reicht man Speckrosenkohl und Mandelbällchen.

VOWI vom Küchenchef Kloster Banz Herrn Stroemer zur Verfügung gestellt.