



## Hirschrücken im Blaukrautmantel

Zutaten für 6 Personen:

1,8 kg Rothirschrücken mit Knochen ( vom Damwild, Rotwild oder Sikawild )  
50 g Röstgemüse (Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln)  
20 g Tomatenmark  
1 kg Wildknochen  
2 Lorbeerblätter  
10 Wacholderbeeren  
3 Nelken  
1 Kopf Blaukraut  
500 g Hirschfarce oder Hirschhackfleisch  
30 g Pistazien  
Thymian, Rosmarin  
Schweinenetz  
Johannisbeergelee, Rotwein

Zubereitung:

Hirschrücken auslösen, das Fleisch von Häuten und Sehnen befreien. Die Knochen klein hacken und in Öl zusammen mit den Gemüsewürfeln kräftig anbraten.

Das Tomatenmark unter kräftigem Rühren mit rösten. Das Ganze mit Brühe auffüllen, salzen und pfeffern. Lorbeerblatt und Nelke dazugeben.

Etwa 2 bis 3 Std. köcheln lassen. Dabei öfters abschäumen und nach und nach bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen.

Blaukrautblätter in Wasser leicht kochen, Strunk herausschneiden, Pistazien und Kräuter unter Farce mischen, auf Blaukrautblatt streichen, angebratenen Rothirschrücken darauf legen, zu einer Rolle formen und ins Schweinenetz einhüllen.

Ca. 35 bis 40 Min. bei 170 C braten.

Soße abpassieren, evtl. mit Johannisbeergelee und Rotwein verfeinern.

Dazu reicht man grüne Spätzle und Salat von Rosenkohlblättern.

VOWI vom Küchenchef Kloster Banz Herrn Strohmmer zur Verfügung gestellt.