



## Mit Pilzen gefüllte Rippenrolle

Zutaten für 6 Personen:

1 Dünning (vom Damwild, Rotwild oder Sikawild)  
100 g geräucherter Schweinebauch  
200 g Wildfarce  
200 g Mischpilze  
1 Zwiebel  
50 g Butter  
etwas Petersilie Salz Pfeffer Wildgewürz Röstgemüse  
2 El Öl  
1 El Tomatenmark  
1 El Mehl  
¼ l Rotwein  
½ l Wildfond  
saure Sahne  
Salz, Pfeffer  
1 - 2 Karotten  
1 Zwiebel  
½ Selleriel

Zubereitung:

Rippen aus dem Fleisch lösen, von Fett befreien. Zwiebel würfeln und in Butter glasig dünsten. Geschnittene Mischpilze zugeben und weiterbraten bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Pilzmasse und gehackte Petersilie unter die Fleischfarce mischen und auf das Rippenstück geben. Zum Braten rollen und mit einer Schnur mehrmals binden. Den Braten in heißem Öl von allen Seiten anbraten, herausnehmen, Wurzelgemüse in den Bräter geben und Farbe geben lassen, Tomatenmark zugeben und etwas weiterschmoren. Mehl einstäuben und ein weiteres Mal kurz mit anbraten. Nun mit Rotwein und Wildfond unter ständigem Rühren auffüllen. Bratenstück zufügen und bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. im Rohr garen. Mehrmals wenden.  
Braten entnehmen, Sauce durch ein Sieb passieren mit saurer Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP:

Die Sauce kann auch mit verschiedenen Pilzen bereichert, werden.

VOWI von unserem Verbandskoch Herrn Kynast zur Verfügung gestellt.