

Hirschroulade nach alter Böhmischer Art

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die damalige böhmische Küche setzt sich heutzutage aus Gerichten der Tschechischen Republik, Österreich und Ungarn zusammen. Besonders dominierend sind die Fleischgerichte, die meist aus Schwein zubereitet werden. In diesem Landstrich sind vor allem auch Pilze, Beeren, Fisch und Wild vielfältig vorhanden. Der obligatorische Weihnachtskarpfen nach böhmischer Art darf natürlich an Heilig Abend nicht fehlen.

Da die Herbst-/Winterzeit traditionell gesehen auch die Jagdzeit darstellt, stehen in den kalten Monaten besonders gerne Wildgerichte auf dem Speiseplan. Die Hirschroulade nach böhmischer Art ist ein fast verschollenes Rezept, das nach Wiederentdeckung schreit. Die süßlichen Füllung aus Trockenobst und Walnüssen harmoniert hervorragend mit dem herben Aroma vom Hirsch.

Die etwas aufwendige Zubereitung lohnt sich, denn der Geschmack lässt Sie in eine fast vergessene Zeit zurückkehren. Zusammen mit typischen Knödeln ein wahrer Hochgenuss! Als Nachspeise eignen sich süße Germknödel mit Pflaumenmus. Die Hirschroulade eignet sich auch bestens für ein herbstliches Wildmenü.

Zutaten

- 500 Gramm Rouladen Fleisch aus der Oberschale in 125 Gramm schweren Scheiben, dünn geklopft
- 8 dünne Scheiben durchwachsener Speck
- 8 getrocknete Aprikosen
- 8 Kurpflaumen
- 8 doppelte Walnusskerne
- 8 große Champignons, gesäubert, halbiert
- 400 Gramm Röstgemüse in groben Würfeln aus: Zwiebeln, Möhren, Sellerie, und Porree
- 1 Gläschen Pilz - oder brauner Wildfond aus dem Supermarkt 1 TL Tomatenmark
- 2 EL Rapsöl
- 250 ml trockener Rotwein
- 1 TL Puderzucker
- 100 ml Sahne oder saure Sahne
- Etwas in Rotwein angerührte Speisestärke
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Lorbeerblatt, 5-6gedrückte Wacholderbeeren, 6-8 Pfefferkörner im Teebeutel

Zubereitungsart

Schritt1

Das Hirschfleisch unter fließendem Wasser abspülen, wieder trocken tupfen. In dünne, 125 Gramm schwere Scheiben schneiden. Zwischen 2 Klarsichtfolien legen und mit einem Fleischklopfer oder einer Casserole dünn klopfen und auslegen.

Schritt2

Mit jeweils 2 Scheiben Speck belegen, darüber die Kurpflaumen, Walnüsse, die Aprikosen und die Champignons legen.

Schritt3

Die Seiten etwas einschlagen, damit die Rouladen Füllung nicht heraus fällt. Mit Gefühl aufrollen, jede Roulade sollte gut geschlossen sein.

Schritt4

Mit Küchengarb oder Zahnstochern zu stecken, salzen und pfeffern. In einem ausreichend großen Bratentopf mit heißem Öl rundherum anbraten, Farbe nehmen lassen; zunächst heraus nehmen.

Schritt5

Den Puderzucker in den Bratensatz geben, etwas mit dem Tomatenmark karamellisieren lassen und das Röstgemüse zufügen. Etwas zeitversetzt den Rotwein aufgießen, fast völlig reduzieren lassen.

Schritt6

Die Rouladen einlegen und mit dem Pilz - oder braunem Wildfond und evtl. noch etwas Wasser bedecken und Gewürze zufügen. ca. 50 min. bei geschlossenem Deckel schmoren lassen, danach prüfen. Evtl. etwas weiter schmoren bis die Rouladen schön weich sind.

Schritt7

Die Rouladen kurz heraus nehmen, den Bratenfond passieren und die Sahne dazu geben. Kurz verkochen, leicht mit angerührter Speisestärke „sämig“ binden, nachschmecken.

Rezeptart: Fleischgerichte, Hirsch, Wild **Tags:** böhmisch, wildgericht **Zutaten:** aprikosen, hirsch, Möhren, pflaumen, Pilze, porree, reh, Sellerie, Speck, walnuss, zwiebel

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)753
- Eiweiß (g)36
- Fett (g)53
- KH (g)23
- Cholesterin (mg)191

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hirschroulade-boehmischer-art/>