



Hirschroulade „Nach Art meiner Großmutter“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 45m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:55 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '115', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '45m', 'servings' : '5', 'yield' : " });
```

Das Familienrezept meiner alten Dame, ein wahres Festessen für Wildliebhaber!

Zutaten

- 900 - 1000 g Fleisch aus der Oberschale der Hirschkeule
- 50 - 60 g Schinkenwürfel
- 1 Flasche Rotwein süß (italienisch, Barolo)
- 100 g Steinpilze
- 100 g Maronen
- 50 - 100 g Pfifferlinge im Glas (oder saisonal frisch oder gefroren)
- 100 g Champignons
- 3 Zwiebeln, fein gehackt
- 1 El Butaris Butterschmalz
- 1 El Markenbutter
- 1 El Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- Knollensellerie, in groben Würfeln
- 40 g Petersilie glatt
- 300 - 350 g Eier-Spätzle

Zubereitungsart

Schritt1

Gern lege ich das Fleisch zwei Tage vorher in süßem Rotwein (vorzugsweise Barolo), groben Würfeln von: Schalotten, Möhren, Sellerie und Rotwein ein. Dazu 1 - 2 Lorbeerblätter, einigen gestoßenen Pfefferkörner, 3-4 Nelken, 1 Thymianzweig, sowie einigen Wacholderbeeren ein.

Schritt2

Die Füllung:

Schritt3

Die Pilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern, in kleine Würfel schneiden (Oder im Mixer kurz grob zerkleinern).

Schritt4

Den Speck in etwas Butterschmalz angehen lassen, die Zwiebeln und das fein gewürfelte Gemüse, sowie die gehackten Pilze dazu geben.

Schritt5

Mit Salz und Pfeffer würzen; alles zusammen ca. 15 min. zu einer "Duxelles" verkochen. Die gehackte Petersilie dazu geben, abkühlen lassen.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Die Oberschale in Scheiben à 80 - 100 g schneiden, dünn plattieren, auslegen. Mit der Duxelle gut einstreichen, seitlich einschlagen und zusammen rollen. Mit einem Zahnstocher verschließen, mit Salz und Pfeffer würzen. In Butterschmalz von allen Seiten anbraten, heraus nehmen.

Schritt8

Nunmehr das Gemüse und die Gewürze aus dem Einlege-Sud / Rotwein in den Ansatz geben, anschwitzen.

Schritt9

Das Tomatenmark hinzufügen und mit dem Rotwein- Einlegefond ablöschen / aufgießen. Die Rouladen wieder dazu geben und 50-60 min. sanft " köcheln " lassen.

Schritt10

Danach prüfen, heraus nehmen und den Bratenfond passieren, entfetten und auf die benötigte Menge reduzieren.

Schritt11

Nachschmecken. ggf. mit etwas Speisestärke sämig binden und mit etwas kalter Butter "aufmontieren"

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Gern reiche ich die Hirschroulade mit tollen schwäbischen Spätzle aber auch mit einem rustikalen Sellerie Kartoffelstampf.

Rezeptart: Hirsch, Wild **Tags:** althergebracht, bürgerlich, einfach, lecker, roulade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hirschroulade-nach-art-meiner-grossmutter/>