

Wild Involtini mit Maronenfüllung



- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Involtini ist das italienische Wort für Rouladen. Das typisches Gericht der sizilianischen Küche wird in der Regel mit Kalbfleisch, Béchamelsoße und Schinken zubereitet.

Da in der Herbstzeit bekanntlich die Jagdsaison beginnt, finden sich viele Wildgerichte auf den Speisekarten. Neben Filets und Braten lassen sich auch spannende Abwandlungen mit Wild kreieren, wie zum Beispiel diese italienischen Rouladen.

Mit herbstlichen Zutaten wie Maronen und Pilzen entstehen kräftige Involtini, passend zur kalten Jahreszeit. Gerade die aromatischen Edelkastanien sind ein wahrer Genuss in der vorweihnachtlichen Zeit. Sie kann man kochen, rösten, backen oder als Füllung verwenden.

Zutaten

- 800 Gramm Hirsch- oder Rehfleisch aus der Keule
- 4 blanchierte Wirsingblätter, kalt abgeschreckt
- 100 Gramm gegarte, vakuumierte Maronen aus dem Supermarkt, gehackt
- 400 ml brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- 100 ml trockener Rotwein

- 1 TL Tomatenmark
- Etwas mittelscharfer Senf
- 50 ml Sahne oder saure Sahne
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL Butter
- Etwas Puderzucker
- 200 Gramm Steinpilze oder Pfifferlinge, geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
- 100 Gramm Trauben, halbiert
- Etwas Soßenbinder
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 8 Scheiben roher Schinken oder auch Wildschweinschinken, zugeschnitten

Sollten Sie in Ihrem Supermarkt keine vorgefertigten Esskastanien finden können, so lassen sie sich auch problemlos online erwerben. Gleiches gilt für getrocknete Pilze.

Zubereitungsart

Schritt1

Aus dem Hirsch- oder Rehfleisch 8 Schnitzel à 60- 65 Gramm scheiden. Mit Gefühl zwischen 2 Klarsichtfolien sanft klopfen, auslegen. Salzen, pfeffern und dünn mit Senf einstreichen.

Schritt2

70 Gramm gehackte Maronen darüber streuen, jeweils 1 Scheibe Schinken darüber legen. Die groben Rippen der Wirsingblätter flach schneiden, darüber legen, evtl. etwas anpassen.

Schritt3

Die Seiten einschlagen, damit die Röllchen vorne und hinten geschlossen sind. Aufrollen und mit Küchengarn binden oder Zahnstochern zu stecken; auch äußerlich salzen und pfeffern.

Schritt4

In einem passenden Bratentopf mit heißem Rapsöl rundherum anbraten, Farbe nehmen lassen, zunächst heraus nehmen.

Schritt5

Im Bratensatz die Zwiebeln anschwitzen und mit etwas Puderzucker karamellisieren, das Tomatenmark kurz mit angehen lassen.

Schritt6

Mit dem Rotwein aufgießen, fast völlig reduzieren lassen. Den Wildfond dazu geben und die Rouladen einlegen, evtl. noch etwas Wasser zufügen, die Rouladen bedecken.

Schritt7

Deckel drauf und bei kleiner Hitze etwa 30 min. schmoren. Dann prüfen, das zarte Wildfleisch braucht in der Regel nicht lange, notfalls etwas nachschmoren.

Schritt8

Die Rouladen aus dem Schmorfond nehmen und die Sahne einrühren, etwas auf die benötigte Menge reduzieren lassen. Nachschmecken, etwas Soßenbinder einstreuen, 2 - 3 min. köcheln lassen, und die Röllchen wieder in die Soße geben.

Schritt9

Die Pilze in einer Stielpfanne bei großer Hitze anbraten, Farbe nehmen lassen, salzen, pfeffern. Für 1 - 2 min. die halbierten Trauben und die restlichen Maronen unter schwenken.

Schritt10

Dazu passen die verschiedensten Knödel, Teigwaren wie Butterspätzle oder Tagliatelle, aber auch ein Kartoffel Püree.

Rezeptart: Fleischgerichte, Hirsch, Reh, Wild **Tags:** Hirsch, maronen, reh, steinpilze, wildgericht

Zutaten: hirsch, Maronen, Pilze, reh, Salz, Schinken, Trauben, wirsing, zwiebel

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/involtini-maronenfuellung/>