



## REZEPT DES MONATS

# Hirschroulade mit kräftiger Gemüsejus

## Zutaten für 4 Personen

**Rouladen**

4 Scheiben zartes Hirschsteakfleisch  
4 eisgekühlte Scheiben fetter Speck  
Füllung: Weißbrot, Steinpilze, 2 Eigelbe, Kräuter

**Soße**

2 rote Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 Knollensellerie  
1 Möhre  
1 Stange Lauch/Poree  
5 frische Tomaten oder Tomatenmark  
Kräuter (Thymian, Majoran, Rosmarin)  
Gemüsebrühe  
Olivenöl  
Balsamico  
Salz, Pfeffer  
Zucker

**Zubereitung**

Die Steinpilze fein schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen. Anschließend aus fein gewürfeltem Weißbrot, den Pilzen, Eigelbe und Kräutern eine Masse zubereiten.

Das Fleisch ausbreiten, mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen und füllen.

Die Rouladen fest rollen und anschließend mit dem fetten Speck einwickeln. Der Speck hält während dem Garen das Fleisch saftig und bewahrt es vor Austrocknen.

Nun die Rouladen in Olivenöl von allen Seiten anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne nicht auskratzen oder spülen! Aus dem Bratensatz stellen wir nun die Soße her.

Für die Soße alle aufgeführten Zutaten fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch im Bratenansatz anschwitzen, restliches Gemüse dazugeben, salzen, pfeffern und unter Rühren hell anbraten. Tomatenwürfel oder/und Tomatenmark dazugeben und leicht bräunen lassen, damit die Säure der Tomaten verkocht und die Soße eine kräftige Farbe erhält. Anschließend mit Gemüsebrühe angießen.

Nun die Rouladen in die Soße legen und ca. 15 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Weiterkochen, bis das Gemüse ganz weich ist und beim Umrühren eine saucenartige Konsistenz entsteht. Dann die Kräuter fein schneiden und dazugeben, mit Balsamico, etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Heiß servieren.

**Beilagen**

Als Beilage eignen sich sowohl Röstkartoffeln (ohne Speck, nur mit roten Zwiebeln), Kartoffelgratin als auch fein geschmorter Rotkohl oder auch Rosenkohl oder einfach nur in Butter angebratene Pilze.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! ■