

Hirschrollbraten und Preiselbeerroulade

Zutaten für 10 Personen:

2,5 - 3 kg Hirschrollbraten
etwas Mehl zum Stäuben
3 Zwiebeln
1 EL Zucker
2 EL Ketchup
15 angedrückte Wacholderbeeren
4 angedrückte Knoblauchzehen
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
½ l Rotwein
1 lt gebundene Bratensauce
3 dl Rahm
Salz, Pfeffer
etwas Bratbutter

Preiselbeerroulade:

1 kg mehligkochende Kartoffeln
200 g Mehl
50 g Griess
1 verklopftes Ei
Salz, Pfeffer, Muskat
300 g Preiselbeermarmelade

Zubereitung:

Den Hirschrollbraten würzen, mit Mehl stäuben und beidseitig im Bratbutter scharf anbraten und in ein hitzefestes Geschirr einlegen.

Die Zwiebeln schälen, in kleine Stücke schneiden, im Bratensatz goldgelb anschwitzen.

Zucker, Ketchup, Wacholder, Knoblauch, Thymian und Rosmarin beifügen, mit Rotwein und Bratensauce ablöschen, kurz aufkochen und abschmecken.

Die heisse Sauce über das angebratene Fleisch giessen.

Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen zugedeckt in etwa 2 Stunden weich schmoren.

Das Fleisch aus dem Schmorsaft stechen in Tranchen schneiden und warmstellen.

Den Schmorsaft mit Rahm verfeinern und abschmecken.

Für die **Preiselbeerroulade** die Kartoffel kochen, schälen und noch warm pressen. Mit dem Mehl, Griess, Ei und dem Gewürz zu einem Teig verkneten.

Den Teig zwischen zwei Klarsichtfolien ca. 30 x 20 cm ausrollen und mit Preiselbeermarmelade bestreichen und einrollen.

Die Klarsichtfolie nochmals mit Alufolie umwickeln, in kochendes Wasser einlegen und bei mäßiger Hitze etwa 15 - 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Die gekochte Preiselbeerroulade aus der Folie nehmen und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Das Fleisch auf vorgewärmten Tellern mit den Scheiben der Preiselbeerroulade anrichten und mit der Wacholderrahmsauce übergiessen.

