

# Wildschweinrouladen

Zutaten für 10 Personen:

2 kg Wildschweinkeulenfleisch  
300 g Specktranchen  
250 g Champignons  
1 mittelgrosse Karotte  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Senf  
Salz, Pfeffer , Paprika  
50 g Mehl  
100 g Bratbutter  
5 dl Rotwein  
1 lt Bratensauce  
1 dl Rahm  
etwas frische gehackte Kräuter (ersatzweise auch getrocknete)

Zubereitung:

Das Keulenfleisch in 10 Scheiben schneiden und diese sehr dünn klopfen.

Die Rouladen mit dem Senf bestreichen, würzen und gleichmäßig mit den Specktranchen belegen.

Die Karotte schälen und fein raspeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Die Champignons kurz waschen und hacken. Karotten, Zwiebeln, Knoblauch und Champignons mit etwas Bratbutter andünsten, würzen und auskühlen lassen.

Diese Masse nun auf die Rouladen verteilen.

Rollen Sie die Rouladen zusammen und fixieren Sie sie mit Fäden oder Zahnstochern.

Wenden Sie sie nun in Mehl und braten Sie sie mit der restlichen Bratbutter gut an, bis sie schön braun sind.

Löschen Sie den Bratensatz mit dem Rotwein und der Bratensauce ab. Die gehackten Kräuter zugeben.

Den Deckel aufsetzen und die Hitze etwas kleiner stellen und lassen Sie die Rouladen zugedeckt ca. 30 Minuten darin garen.

Die Rouladen aus der Sauce nehmen und warm stellen.

Die Sauce mit dem Rahm verfeinern, abschmecken, nochmals kurz aufkochen und über die Rouladen giessen.