

# Hirschroulade

## Zutaten:



1 ausgelöstes Rippenstück vom Hirsch, ca. 2 kg  
1 mittelgroßer Wirsing  
Wurzelgemüse zum Schmoren  
(Möhren, Zwiebeln, Sellerie und Lauch)  
250 g gewürfelter Speck vom Schwein  
Natron  
Salz und Pfeffer  
Trockner Rotwein  
Fett zum Braten



Einen Topf mit ausreichend Wasser, etwas Salz und Natron zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit den Wirsing putzen, den Strunk entfernen, in einzelne Blätter verlesen, dann waschen.

Die Wirsingblätter kurz aufkochen lassen.



Den bissfesten Wirsing zügig aus dem Kochwasser in Eiswasser legen.

Das Kochwasser auffangen und später zum Ablöschen verwenden.



*Das Fleisch unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenkrepp abtupfen.*

*Die Innenseite mit Salz und Pfeffer würzen.*

*Wirsingblätter flach auflegen. Auf der oberen Seite ein Rand von ca. 2 cm frei lassen.*

*Speck auf den Wirsing legen.*



*Das Fleisch mit den aufgelegten Zutaten fest zusammen rollen.*

*Nun mit Kordel oder Zwirn zu einer Roulade binden.*



*Das Fett in einem Bräter erhitzen und die Rouladen einlegen.*

*Von allen Seiten kräftig anbraten.*



*Nach dem Anbraten des Fleisches das Wurzelgemüse hinzufügen und kurz bräunen lassen.*



*Mit Rotwein ablöschen und den Wirsingfond zum Aufgießen verwenden.*



*Energiezufuhr reduzieren, den Deckel auf den Bräter geben und die Rouladen schmoren.*

*Nach dem Garprozess das Fleisch auf eine Platte legen, das Wurzelgemüse mit einer Schaumkelle aus der Soße nehmen.*

*Die Soße abschmecken und auf Wunsch anbinden.*



*Die Kordel / den Zwirn von der Roulade entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Mit der Soße auf einer Platte anrichten.*

*Dazu schmecken Klöße und Rotkraut oder eine Wildreismischung und Salat der Saison.*

***Bon Appetit!***

*Heike Ludwigs mit Grazia*

Copyright:

Idee, Text und Bilder sind mein geistiges Eigentum und dürfen ohne meine schriftliche Einwilligung nicht weiter verbreitet werden.

Eine lokale Kopie zum Nachkochen ist ausdrücklich erlaubt.

Heike Ludwigs 06.03.2015



*Wenn wir Jäger bei Tisch sitzen und die Hirschroulade genießen, sollte unser Dank auch unserem vierbeinigen Jagdhelfer gelten.*

*Ein Lauf wäre eine angemessene Belohnung und ein großartiger Leckerbissen.*