

Hirschrollbraten



4 Personen

Hirschrollbraten	2 Kg
Sellerie gewürfelt auch das grün	1 Knolle
Karotten gewürfelt	4
Lauch in Ringe	2 Stangen
Zwiebeln in viertel	3
Knoblauch geschält	1 Knöllchen
Puderzucker	3 Teel.
Tomatenmark	2 Eßl.
Rotwein mind. 13 Windungen	1 Flasche
Hühnerbrühe	1,5 Liter
Wacholderbeeren	1 Teel.
Lorbeerblätter	4
Pimentkörner	1 Teel.
Fenchelsamen	0,5 Teel
getrocknete Mischpilze eingeweicht	50 g
Zweige Rosmarin frisch	1 paar
Zweige Oregano frisch	1 paar
Zweige Petersilie frisch	1 paar
Butterschmalz zum braten	
Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer	
Preiselbeeren	

1. Den Braten abwaschen und mit Zewa trockentupfen rundherum in Butterschmalz anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen.
2. Puderzucker in einem Topf karamellisieren lassen vom Herd nehmen Tomatenmark zugeben mit Wein aufgießen und gut einköcheln lassen.
3. In die Pfanne mit dem Butterschmalz kommt jetzt das Gemüse Sellerie, Karotten, Zwiebeln Lauch und Knoblauch alles gut anbraten.
4. Jetzt wird der Wein zum Gemüse gegossen und alles mit der Hühnerbrühe angegossen. Dann kommt das ganze in einen Bräter und die Gewürze kommen dazu der Braten wird daraufgesetzt und die frischen Kräuter aussenrum gelegt.
5. Zugedeckt kommt das ganze bei 120 Grad 3 Stunden in den Ofen
6. Fleisch herausnehmen und warm stellen Soße in einen Topf geben und um gut 1/3 einköcheln lassen. Das ganze durch ein Sieb geben abschmecken und mit glattgerührter Speisestärke binden.
7. Das Fleisch war Butterweich dazu gabs Kartoffelbrei lieben wir mit so einer Soße und Blaukraut