

Hirschrollbraten



Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

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