

Hirschrollbraten



Fleisch in Butterschmalz von allen Seiten anbraten, klein geschnittene Zwiebel hinzugeben, mit anbraten. Wenn das Fleisch schöne Bräune hat, heraus nehmen und Bratensatz mit Wasser lösen und mit Rotwein auffüllen, aufkochen lassen. Fleisch in die kochend Sauce legen und alle Gewürze zum Fleisch geben. Hitze zurück schalten und 2 Stunden simmern lassen (leicht köcheln).

Anschließend Preiselbeeren hinzu geben noch kurz köcheln lassen, unter Rühren mit Mehl andicken.

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Hirschfleisch (Hirschrollbraten)
- 1 Zwiebel(n)
- 1 EL Butterschmalz
- 1 TL Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Blätter Salbei, klein geschnitten
- 5 Wacholderbeere(n)
- 5 Pfeffer - Körner, rote
- 5 Pfeffer - Körner, grüne
- ¼ Liter Wein, rot
- ⅓ Liter Wasser
- 1 EL Mehl
- 1 EL Preiselbeeren