

1/2 Roulade

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 6 Personen



© Andrea Schilchegger

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

6	Hirsch- oder Rehschnitzel
18 DÜNNE SCHEIBEN	Speck
	Karotten
	Sellerie
	Petersilienwurzel
	Salz
	Wildgewürz
	Senf
	Mehl
	Butterschmalz
	Zwiebeln
	Wurzelwerk
	Gemüsebrühe
	Rotwein
	Wildfond
	Thymian
	Rosmarin
	Preiselbeermarmelade

Zubereitung

1. Hirsch- oder Rehschnitzel plattieren (nicht klopfen).
2. Mit Salz und Wildgewürz (aus Piment, Koriander, Pfeffer, Wacholder) würzen und auf einer Seite mit Senf bestreichen.
- 3.

Speck, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel in Stifte schneiden.

4. Schnitzel auf der mit Senf eingestrichenen Seite mit Speck, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel füllen.
5. Zu Rouladen einrollen, mit Nadel oder Zahnstocher fixieren und in Mehl wenden.
6. Die Rouladen in 2 EL Butterschmalz scharf anbraten.
7. Feingeschnittene Zwiebel und Wurzelwerk mitrösten.
8. Anschließend die Rouladen mit Gemüsebrühe, etwas Rotwein und Wildfond ablöschen.
9. Einen Zweig Thymian und Rosmarin hinzugeben.
10. Weich dünsten lassen, dann die Soße pürieren, abschmecken und mit 1 EL Preiselbeermarmelade verfeinern.

evtl. mit gerösteten Eierschwammerln verfeinern.

Info

TIPP: Wildfleisch ist für mich eines der regionalsten und ursprünglichsten Lebensmittel überhaupt. Nicht nur das – es ist auch sehr gesund. Wildbret ist reich an Omega 3 Fettsäuren, fettarm, enthält wertvolles Eiweiß und ein hohes Maß an Mineralstoffen und Spurenelementen.

2/2 Almprinzesskartoffeln

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 6 Personen



Zutaten

500 G	Kartoffeln
2	Eier
1 EL	Mehl
	Salz
	Muskatnuss
	Almkäuter

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zubereitung

1. Kartoffeln kochen, schälen und pressen.
2. 2 Eier, 1 gehäufter EL Mehl, Salz, Muskatnuss und Almkäuter hinzugeben und mixen.
3. Masse in einen Spritzsack füllen und kleine Häufchen auf ein Blech dressieren.
4. Bei 200°C ca. 15 Minuten backen.