

© Andrea Schi	chegger

Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Herbst
Für: 6 Personen
<b>Verfasst von:</b> 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	
Almprinzesskartoffeln		
500 G	Kartoffeln	
2	Eier	
1 EL	Mehl	
	Salz	
	Muskatnuss	
	Almkäuter	

# Zubereitung

### Roulade

- 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.

# Almprinzesskartoffeln

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

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.