



BRIXENTALER
KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Serviervorschlag

www.brixentaler-kochart.at

Roulade einmal anders „Wildroulade Jäger Art“

Zutaten für etwa 10 Portionen

Zutaten:

10 Stk. Hirschschnitzel
Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch)
Senf, Pfeffer aus der Mühle
10 Scheiben Bauchspeck
2 Stk. Zwiebel
5 Stk. Essiggurken
1 Fl. KochArt St. Laurent
1 L Gemüsebrühe oder Wildfond
0,5 L Rahm
Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Nelken,
Piment, Zimtstange, Sternanis
Preiselbeeren eingelegt
1 Bund Petersilie
10 Sk. Champignons
5 Scheiben Speck
3 Stk. Semmeln
1 Stk. Knoblauch

Zubereitung:

Die Hirschschnitzel am besten vom Metzger dünn klopfen lassen. Das Wurzelgemüse, Essiggurken und die Zwiebel in feine Streifen schneiden.

Die Schnitzel auf dem Küchentisch ausbreiten. Zuerst mit Senf bestreichen und mit Pfeffer würzen. Danach eine Scheibe Speck, etwas Zwiebel und Essiggurken dazulegen. Zum Schluss einen kleinen Haufen Wurzelgemüse in die Mitte setzen. Das Hirschschnitzel wird nun an den Seiten eingeschlagen und aufgerollt. Mit drei bis vier Zahnstochern fixieren.

Die Rouladen mit Salz und Pfeffer erneut würzen. In einem großen Topf etwas Fett erhitzen, die Rouladen gut von allen Seiten anbraten. Mit Rotwein und Gemüsebrühe / Wildfond ablöschen. Die Wildgewürze begeben. Bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Sobald die Rouladen weich sind aus der Sauce heben und beiseite stellen.

Die Sauce etwas einkochen lassen und durch ein Sieb abpassieren und in den Topf zurückleeren. Mit den Preiselbeeren und dem Rahm verfeinern.

Für die Garnitur die Champignons vierteln und die Petersilie hacken. Die Semmel, Speck und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Champignons mit dem Speck gut anbraten, die Semmelwürfel und die Petersilie begeben.

Die Roulade in einem tiefen Teller mit der Sauce anrichten und die Garnitur darüber geben.



Nicht nur zum
Kochen ein Genuss:
St. Laurent Reserve
KochArt Wein
der Familie Waltschek