

**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Hauptspeisen

.....

**Saison:** Herbst

.....

**Für:** 6 Personen

.....

**Verfasst von:** Andrea Schilchegger

.....

## Zutaten

### Roulade

.....

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

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.

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.