

## Frisch gekocht



Rezept von Andreas Wojta

### Hirsch-Kohlroulade mit geschmorten Erdäpfeln und Specksauce

**1 Stunde/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

1 kg faschiertes Hirschfleisch, 1/8 l Obers, 4 Eier, 5 klein gehackte Wacholderbeeren, 1 TL frisch gehackter Thymian, 1 TL frisch gehackter Rosmarin, etwas geriebene Orangenschale, 1 EL Preiselbeeren, Salz, Pfeffer, Weißbrotbrösel zum Binden, 1 Kohlkopf, 10 Scheiben Bauchspeck, 5 mehligere Erdäpfel (geschält und in dickere Scheiben geschnitten), je 1 Thymian- und Rosmarinzweig, Öl.

Für die Specksauce: 1 geschnittene Zwiebel, 2 geschnittene Knoblauchzehen, 150 g Bauchspeck, 1/4 l Obers, 1/16 l Weißwein, Salz.

### Zubereitung

Das faschierte Hirschfleisch mit Obers, Eiern, Wacholder, Thymian, Rosmarin, Orangenschale, Preiselbeeren, Salz und Pfeffer vermengen. Die Masse mit den Weißbrotbröseln binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vom Kohlkopf die äußeren Blätter entfernen und die hellen Blätter in kochendem Wasser blanchieren. Danach sofort in Eiswasser abschrecken und trocken tupfen.

Die Kohlblätter mit der Fleischmasse füllen und zu Rouladen formen.

Eine hitzefeste Form mit den Erdäpfelscheiben auslegen, die Rouladen darauf setzen. Mit den Speckscheiben, Rosmarin- und Thymianzweigen belegen, etwas Wasser zugießen und mit Öl beträufeln. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C zuerst zugedeckt 30 Minuten garen. Dann den Deckel entfernen und in weiteren 15 Minuten fertig garen.

Für die Sauce den Bauchspeck mit Knoblauch und Zwiebel in einer Pfanne anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Obers zufügen, aufkochen und einreduzieren. Mit Salz abschmecken. Die Rouladen mit geschmorten Erdäpfeln und Specksauce auf Tellern anrichten.