

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Colourbox (Beispielfoto)



Hirschroulade mit Laugenknödeln und Rotkraut

Hirschroulade

Zutaten (4 Portionen):

- 4 Hirschschnitzel
- 4 Scheiben Speck
- 2 Essiggurken
- 1 Stück Bergkäse
- 1 Karotte
- Etwas Wurzelgemüse (Sellerie, Lauch, Karotten)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Wacholderbeeren, Rosmarin
- 1 kleine Dose geschälte Tomaten
- 1/4 l kräftiger Rotwein
- ca. 50 ml Johannisbeersaft
- ca. 50 ml Apfelsaft
- Salz, Pfeffer
- Milder Senf zum Bestreichen

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung:

1. Füllung vorbereiten:

Bergkäse, Karotte und Essiggurken in feine Stifte schneiden.

2. Rouladen füllen:

Hirschschnitzel leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Jeweils mit Speck, Käse, Karotte und Essiggurke belegen, fest einrollen und mit Küchengarn oder Rouladenspießen fixieren.

3. Anbraten & Schmoren:

In einer Pfanne die Rouladen kurz und kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel, Knoblauch und Wurzelgemüse grob würfeln, im Bratenrückstand anschwitzen.

Mit Rotwein ablöschen, Tomaten und Gewürze hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Johannisbeer- und Apfelsaft einrühren, die Rouladen wieder dazugeben und alles zugedeckt bei 80 °C Umluft etwa 2½ Stunden im Ofen schmoren lassen.

4. Soße vollenden:

Rouladen herausnehmen, die Soße durch die „Flotte Lotte“ oder ein feines Sieb streichen. Aufkochen und bei Bedarf mit etwas Maizena binden.

Laugenknödel

Zutaten (für 4 -6 Stück):

400 g Laugengebäck vom Vortag

ca. 250 ml Milch

100 g Butter

1 großes Ei

½ Zwiebel

½ Knoblauchzehe

1 kleiner Bund Petersilie

Salz, Pfeffer, Muskat

Etwas getrockneter Majoran

Zubereitung:

1. Laugenbrot in kleine Würfel schneiden.

2. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, in Butter glasig anschwitzen.

3. Mit Milch über die Brotwürfel gießen, das Ei und die Gewürze hinzufügen.

Petersilie fein hacken und untermischen.

4. Die Masse gut durchmischen (am besten mit den Händen) und 30 Minuten ziehen lassen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

5. Knödel formen und im Kombidämpfer bei 95 °C / 100 % Dampf ca. 17 Minuten dämpfen.

Alternativ in leicht siedendem Salzwasser garziehen lassen.

Rotkraut

Zutaten

1 kleiner Kopf Rotkraut

1 große Zwiebel

1 Apfel

ca. 200 ml Apfelsaft

ca. 100 ml Rotwein

ca. 200 ml Orangensaft

2 Lorbeerblätter

1 Zimtstange

Salz, Pfeffer

Etwas Maisstärke

Zubereitung:

1. Äußere Blätter vom Rotkraut entfernen, vierteln, Strunk herausschneiden und fein hobeln.
2. Apfel und Zwiebel schälen, fein schneiden und mit Rotkraut, Säften, Gewürzen und Lorbeerblättern gut vermengen.
3. Das Kraut über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Am nächsten Tag zugedeckt weich dünsten, abschmecken und mit etwas Maisstärke leicht binden.

SERVIERTIPP

Die Hirschrouladen zusammen mit den Laugenknödeln und dem fruchtigen Rotkraut anrichten.

Mit der kräftigen Soße nappieren und nach Belieben mit Preiselbeeren garnieren.

Ein Glas kräftiger Rotwein – etwa ein Blaufränkisch oder Blauburgunder – rundet das Gericht perfekt ab.