

Kohlroulade mit Hirsch-/Rehhackfleischfüllung



Zutaten für 4 Personen:

1 Kopf Rotkohl
4 TL Preiselbeeren
4 Scheiben Speck
250g gehacktes Hirsch-/oder Rehfleisch
100g Mischpilze
1 Brötchen
1 Zwiebel
1 Ei
1TL Thymian
1TL Majoran
Salz und Pfeffer
3 EL Öl

Zutaten für die Sauce:

1/4 l Bratensauce
1 Tasse Rotwein
2 EL Preiselbeeren
2 EL Essig
Saucenbinder

Zubereitung:

Rotkohl garen, Blätter abnehmen, 4 Rouladen mit Speck belegen mit Preiselbeeren bestreichen.

Mischpilze hacken, Brötchen einweichen, Zwiebel würfeln. Zusammen mit dem Ei und Gewürzen den Hackfleischteig herstellen, die Rouladen damit füllen.

Rouladen in Öl anbraten, ablöschen und ca. eine Stunde schmoren.

Aus Bratensauce, Rotwein, Preiselbeeren, Essig und ggfs. Etwas Saucenbinder die Sauce herstellen und abschmecken.