

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Hirschrollbraten in Rotweinsauce

#### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 900 g Hirschrollbraten, Salz, Pfeffer, ½ Pck. Suppengemüse, Öl,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Senf, 1 TL Kümmel, 300 ml Rotwein,
- 400 ml Wildfond, 2 TL Fleischbrühe, Rosmarin, Majoran,
- 1 Pck. Fix für Rahmsauce, 2 EL Bratensaft, Petersilie

#### Zubereitung:

1. Fleisch waschen, trocknen, von allen Seiten mit Salz u. Pfeffer einreiben, dann mit Senf bestreichen. Gemüse klein schneiden.



2. Braten in heißem Fett von allen Seiten braun braten u. herausnehmen. Gemüse im Bratfett braten. Braten zufügen, Fond, Brühe u. Wein, Kümmel u. Kräuter zugeben. Im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 2 Std. garen. Dabei alle 30 Min. Braten drehen.



3. Braten vom Netz befreien u. in Alufolie wickeln u. warmstellen. Gemüsesud passieren, Fond in einem Topf erhitzen, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen u. eindicken lassen. Salzen u. pfeffern. Fleisch in Scheiben schneiden u. mit der Sauce zur Beilage anrichten.



*Tipp des Chaoten: Mit Klößen u. Rotkohl servieren.*

