



## Hirschrollbraten

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

---

5 kg	Hirschrollbraten	300 g	Karotten
300 g	Knollensellerie	600 g	Zwiebeln
1 Tube	Tomatenmark	1,5 L	Rotwein
4 EL	Mehl	2 EL	Speisestärke
250 g	Butterschmalz zum Braten	4 Zweige	Thymian
4 EL	Wacholderbeeren, leicht angemörsert	3 L	Wildfond
	Salz, Pfeffer, Wildgewürz		

### Zubereitung

- 
1. Karotten, Sellerie und Zwiebeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
  2. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen.
  3. In einem Bräter mit Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten und herausnehmen.
  4. Das Gemüse anrösten und dann das Tomatenmark dazugeben.
  5. Mit etwas Rotwein ablöschen und mit einem Teil des Mehls abbinden.
  6. So lange wiederholen bis Mehl und Rotwein verarbeitet sind.
  7. Das Fleisch und den Thymian, sowie die Wacholderbeeren und den Wildfond mit dazugeben.
  8. Den Bräter bei 120°C in den Ofen geben und für ca. 3 Stunden schmoren lassen. Bei einer Kerntemperatur von 60°C ist der Braten fertig.
  9. Diesen dann in Scheiben aufschneiden und die Soße durch ein Sieb passieren.
  10. Danach aufkochen und mit der Speisestärke abbinden.

Dazu passen gebratene Pfifferlinge, Serviettenknödel oder ein Püree.