

ZURÜCK ZUR NATUR - RETZER LAND

REHROULADE

von Harald Pollak

Zutaten (für 4 Portionen):

1kg ausgelöste Rehschulter

100g Butter

Schinken

Wurzelgemüse

Salz

Wildkräuter

Das ausgelöste Rehfleisch in Scheiben schneiden, klopfen und salzen. Das Rehfleisch wird nun damit ganz dünn mit Senf bestrichen und mit Wildschinken, würzigen Wildkräutern, Wurzelgemüse und Essiggurken belegt. Nun werden die belegten Stücke in einem Schweinsnetz zusammengerollt und fixiert. In einer Pfanne Butter zerlassen und die Rouladen auf allen Seiten anbraten. Danach im vorgeheizten Backofen bei 180°C rund 1 Stunde garen lassen. Den Braten immer wieder mit dem sich bildenden Saft übergießen.

Herausnehmen, anrichten und genießen.