

HIRSCHROLLBRATEN MIT SAUERKIRSCHEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Hirschrollbraten
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 2 TL Wacholderbeeren
- geriebene Schale v. 1 Orange
- 2 EL Zucker
- 3 EL Ketchup
- ein Schuss Gin
- 1/2 l Rotwein
- 1 Glas entsteinte Sauerkirschen
- 1 TL Stärkemehl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Rosmarin und Thymian waschen und abreiben. Hirschrollbraten waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. 2 EL Öl in einer Ofenfesten Pfanne erhitzen, den Rollbraten darin auf allen Seiten scharf anbraten, danach aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zwiebel und Knoblauchstücke im Bratrückstand anrösten, Wacholderbeeren, Rosmarinnadeln, Thymianblätter und Orangenschale zugeben, kurz mitrösten, Zucker und Ketchup unterrühren und mit Gin und Rotwein ablöschen. Den Hirschbraten wieder in die Pfanne geben und im Backrohr ca. 2 Stunden braten.

Den fertig gegarten Braten aus der Pfanne nehmen und warmstellen (z.B. in Alufolie wickeln und ins ausgeschaltete Rohr legen). Den Bratrückstand durch ein Sieb gießen, Rückstände dabei gut ausdrücken. Sauerkirschen und 3-4 El vom Sauerkirschsafft zum Bratensaft geben und einmal kurz aufkochen lassen. Die Sauce nach Geschmack mit in Wasser glattgerührtem Stärkemehl binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bindfäden vom Hirschrollbraten entfernen, in Scheiben schneiden und mit Sauerkirschsauce servieren.