

# Wildroulade mit Ingwerbeeren

## Zutaten:

|               |                                                          |
|---------------|----------------------------------------------------------|
| 4 Stk.        | Hirschsteaks in dünne Scheiben geschnitten (à ca. 100 g) |
| 100 g         | Shiitakepilze                                            |
| 1 Stk.        | kleine Lauchstange                                       |
| 30 g          | Butter                                                   |
| Salz, Pfeffer | aus der Mühle                                            |
| 1 EL          | Senf                                                     |
| 400 g         | Rosenkohl                                                |
| 400 g         | festkochende Kartoffeln                                  |
| 20 g          | Kochbutter                                               |
| 1,5 dl        | Rotwein                                                  |
| 1 Becher      | Sauerrahm (ca. 150 g)                                    |
| 25 g          | Zucker                                                   |
| 1 Stk.        | Ingwer (Walnussgross)                                    |
| 4 EL          | Kirsch- oder Cassislikör                                 |
| 200 g         | kleine Preiselbeeren                                     |

Die Fleischscheiben flach klopfen. Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Beides in 20 g Butter in einer Pfanne anschwitzen, kalt stellen. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen.

Die Pilz-Lauchmasse darauf verteilen, die Fleischscheiben aufrollen und mit Zahnstocher feststecken.

Den Rosenkohl putzen, waschen und vierteln. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Beides in Salzwasser gar kochen.

Kochbutter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch hineingeben. Etwa 5 Minuten rundherum anbraten, aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten.

Den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen und offen um die Hälfte einkochen. Sauerrahm einrühren, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zurück in die Pfanne legen und etwa 20 Minuten schmoren.

Für die Beeren Zucker und die restliche Butter in einer kleinen Pfanne braun rösten, kleingehackten Ingwer dazugeben und mit Likör ablöschen. Die Preiselbeeren dazu geben und 5 Minuten dünsten.

Zum Servieren die Hirschroulade mit etwas Sauce, Preiselbeeren und Gemüse auf vorgewärmte Teller anrichten.