

# Reh-Roulade aus dem Blatt

## Zutaten

- 2 ausgelöste Rehblätter
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Speck
- Petersilie
- Mittelscharfer Senf
- Gewürzgurken
- 2-3 TL Tomatenmark
- 1/2 Liter Rotwein
- 1/4 Liter Wildfond
- Pfeffer, Salz, Piment



In kleine Würfel geschnittene Zwiebeln, Knoblauch und den Speck in Schweinschmal andünsten und abkühlen lassen. Gewürzgurken in feine Würfel schneiden, die Petersilie hacken und beides in die abgekühlte Masse geben. Die Rehblätter abtupfen und beidseitig ein wenig pfeffern und salzen und mit Piment würzen. Mit Senf bestreichen und auf die Innenseite die Masse gleichmäßig verteilen. Das Fleisch vorsichtig zusammenrollen und mit Hilfe eines Bindfadens fixieren. Die Rouladen scharf von allen Seiten in feuerfester Pfanne anbraten und aus der Pfanne nehmen. Zum Bratensatz Tomatenmark geben und anrösten. Mit Rotwein und Wildfond schrittweise ablöschen. Die Rouladen wieder in die Pfanne setzen. Anschließend für ca. 3-4 Stunden auf 85 °C bei geschlossenem Deckel im Backofen garen (Kerntemperatur 60-70°C - mit Fleischthermometer kontrollieren). Soße andicken und nochmals abschmecken. Dazu passen Kartoffelknödel mit Blaukraut oder Salat.

## Wilder Tipp

Wildfond lässt sich ganz schnell und einfach aus den Knochen der ausgelösten Blätter herstellen. Dazu die Knochen mit etwas Wurzelgemüse, Salz und Gewürzen nach Geschmack auskochen