Rehragout mit Erdäpfel-Roulade

Kategorien:	Kartoffelgerichte, Ragouts, Wild
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Kilo Reh- Schuita
1 Zwiefe
350 g Karottn
100 g Söllarie
Tomatnmoak
1/8 L Rotwei
¾ L Rindssuppm
1 Oroschn
1 Zitron
2 EL Preislbeeamarmelad
6 Wachoidabeean
5 Keandln Piment
1 Lorbeeablattl
1 Rosmarinzweigl
Wüüd- Gwiaz
1/8 L Sauarahm
1 TL Möoh
1 Burri

Fia de Eadäfpe- Rolad:
500 g möohlige Erdäpfen
2 Gogal- Dotta
50 g Griaß
150 g Möoh
Muskatnuss

Fia de Füü:
150 g Gsööchts
1 Zwiefe
2 Knofezechn
frische Krei´ln

Butta
50 g Emmentola

Zubereitung

De putzte Reh- Schuita wiafen (3 cm).
Reibs uandlich ei mid:
Pfeffa, Wachoida, Piment und Wüüd- Gwiaz.

De Eadäpfen tuast dinstn und glei oisa haaßa passiean.
Dazua gibst jetzand de zwaa Dotta, Butta, Griaß, Möoh, Soiz und de Muskatnuss.
Knet wia a Wüüdsau ollas zu aan glottn Daagl.
Loß eam 10 Minutn rostn.

Es Fleisch brodt schoaf au.
Soiz es guad.
Im Brodnsoft hau de grob gschnidanan Zwiefen, Karottn und de Söllarie eine und tuas guad auschwitzn.
2 EL Tomatnmoak tua glei midreestn.
Rotwei und Suppm augiaßn und eikochn.
Jetzand hau dazua:
Oroschnschoin, Zitronanschoin, de Preislbeean, Rosmarin, Soiz, Pfeffa und es Lorbeeabladdl.
Loß ollas guad aufkochn.
Gib es Fleisch dazua und loß es zuadeckt 35 Minutn saunft dinstn.
Wiafe jetzand den Zwiefe, den Kaas und des Gsööchte.
De Krei´ln muaßt scho aa hockn.
Den Zwiefe und des Gsööchte tua in Butta aunschwitzn.
De Krei´ln und den presstn Knofe gaunz kuaz midschwenkn.
Soizn und pfeffan.
Ooküühn lossn.

Den Erdäpfe- Taag ½ cm dick mim Nudlwoicha ausroin.
Mid da Füü und den Kaas- Wiafen bestreichn und eiroin.
Jetzand tuast a feichte Serviettn mid ana gschmoizanan Butta bestreichn und de Rolad eiwickln.
De Enden zuabindn.
Loß 20 Minutn im Wossa kechln.
Heb es Fleisch ausm Topf.
Riah den Sauarahm und des Möoh glott und gibs zua Soß dazua.
Passias duach a drum Seichal.
Leg es Fleisch wieda in de Soß und schmecks oo.
Waunns guad woa, damma weida, aunsunstn hau ollas daune.
Es dauat a nimma laung. Vasprochn.
Tua de Roladnschei´m mid Butta betreifln.
Blanchier den Burri und schwenk eam in Butta.

Richt des Raguu au und ganias mim Burri.