



Hirschröllchen in Feigensauce

für 4 Personen

Zutaten	Füllung		
		100g	Hirschfleisch gehackt
		100g	Schweinefleisch gehackt
		2	Scheiben Toastbrot ohne Rinde
		1	Eigelb
		2 EL	Portwein
		50g	Rohschinken Würfeli
		2	Dörrfeigen
			Salz, Pfeffer aus der Mühle
		1 EL	Peterli fein gehackt
		1 EL	Thymianblätter fein gehackt
	Röllchen	12	dünne Hirschplätzli (je ca. 50g)
			Salz
		1 EL	Senf
			Mehl
			Bratbutter
		4dl	Fleischbouillon
		1 1/2dl	Portwein
		3	Dörrfeigen grob geschnitten
		1,8dl	Saucen-Halbrahm
		4	frische Feigen in Schnitzen (Garnitur)
			Thymian für die Garnitur

1. Gehacktes Hirsch- und Schweinefleisch, Toastbrot in wenig Wasser eingeweicht und ausgerückt, und restliche Zutaten gut vermischen.
2. Hirschplätzli salzen, dünn mit Senf bestreichen. Die Füllung darauf verteilen, glatt streichen, Hirschplätzli aufrollen und mit Küchenschnur binden.
3. Röllchen portionenweise im Mehl wenden, in einem Bratopf in der heissen Bratbutter ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen. Fond, Portwein, Dörrfeigen beifügen, aufkochen. Fleisch begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 45 Min. schmoren. Fleisch herausnehmen, im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen warmstellen. Die Sauce absieben, auf 1 1/2dl einkochen, Rahm begeben, aufkochen würzen. Frische Feigen in Bratbutter kurz braten, Fleisch mit Sauce und Feigen anrichten.



Hirschröllchen
in Feigensauce