

Hirsch-Involtini

ZUTATEN :

12	Hirschschnitzel à 50 g
100 g	Marroni, geschält, gekocht
1	Zweiglein Rosmarin
6	Tranchen Bratspeck
1 EL	Oliveöl
2 dl	Wildfond
1 dl	Portwein
20 g	Butter



ZUBEREITUNG

Schnitzel zwischen Backpapier flach klopfen. Marroni und Rosmarin zusammen grob hacken. Auf jedes Schnitzel etwas von der Füllung verteilen, einrollen. Speck quer halbieren und Hirschröllchen damit einrollen.

Backofen auf 60 °C vorwärmen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Involtini ca. 3 Min. rundum anbraten, herausnehmen, warm stellen. Bratensatz mit Fond und Wein ablöschen, ca. 5 Min. einköcheln lassen, Butter unterrühren, nach Bedarf würzen. Mit den Hirschröllchen servieren.

Dazu passt:

Knödel und Rotkraut