

# Hirschrouladen mit Bratapfel

## Zutaten für 6 Portionen

2 Äpfel (300 g)  
1 Zwiebel, 2 EL Butter  
Pfeffer  
1 Msp. Lebkuchengewürz  
Saft und abger. Schale  
von 1 Orange (Bio)  
1 Bund Suppengemüse  
6 Hirschrouladen (à 150 g,  
beim Metzger  
oder Wildhändler  
vorbestellen)  
6 Scheiben  
Schwarzwälder Schinken  
Salz, 2 EL Butterschmalz  
2 EL Tomatenmark  
400 ml Rotwein (ersatz-  
weise Traubensaft)  
800 ml Rinderfond (Glas)  
2 TL Speisestärke

### Für die Gratin-Sterne

100 g Butter und Fett für  
die Form  
1,5 kg Süßkartoffeln,  
Salz, Pfeffer  
400 g Schlagsahne

**1)** Äpfel und Zwiebel schälen, würfeln, in heißer Butter andünsten, mit Pfeffer und Lebkuchengewürz würzen. Orangensaft und -schale zufügen. Suppengemüse waschen, putzen, würfeln. Rouladen trocken tupfen. Mit je 1 Scheibe Schinken und Apfel-Mix belegen. Rouladen einrollen, fest stecken, mit Salz und Pfeffer würzen.

**2)** Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) heizen. Schmalz im Bräter erhitzen. Rouladen anbraten, Suppengemüse mitrösten. Tomatenmark einrühren, mit Wein ablöschen. Fond angießen. Rouladen im geschlossenen Topf ca. 60 Min. im Ofen schmoren, herausnehmen. Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, ca. 10 Minuten einköcheln lassen, mit Stärke binden. Rouladen in die heiße Sauce legen.

**3)** Für die Gratin-Sterne Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) heizen. Geschälte Süßkartoffeln in Scheiben hobeln, in gefettete Auflaufform schichten, dabei mit flüssiger Butter beträufeln, salzen und pfeffern. Sahne angießen und 30 Min. backen. Nach Belieben Sterne ausstechen und mit Rouladen und Sauce anrichten.

### Dazu passt:

Rotkohl mit gebrannten Mandeln