

# Rollbraten aus der Damwildschulter

## Zutaten:

1 Hirschschulter  
150 g Zwiebeln  
1 mittelgroße Karotte  
60 g Staudensellerie  
1/2 TL Wildgewürz  
2 Lorbeerblätter  
8 Pfefferkörner  
8-10 Wacholderbeeren 4-2 Nelken  
3 EL Crème fraîche  
1 TL Tomatenmark  
3/4 l Wildfond  
Schale einer unbehandelten Orange  
3 Thymianzweige  
1 Rosmarinzweig  
60 g Hagebuttenmarmelade  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Die Schulter auslösen, parieren, würzen, zusammenrollen, zubinden und mit etwas Öl scharf anbraten. Aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Das Gemüse und die Knochen grob hacken und im gleichen Topf anbraten. Das Tomatenmark und anschließend das Fleisch dazugeben und mit Wildfond ablöschen. Die Orangenschale dazugeben und zugedeckt etwa 1 Stunde fertig dünsten. Die Sauce passieren und mit Hagebuttenmarmelade und Crème fraîche verfeinern.