



## Gespickter Nussbraten vom Rothirsch

Für 6 Personen

### Zutaten

3 Schalotten  
1 Stange Sellerie  
1 Stange Lauch  
1-2 Karotten  
100 g geräucherter Bauchspeck  
1,3 kg küchenfertiger Nussbraten aus der Keule vom Rothirsch  
3-4 EL Butterschmalz oder Olivenöl  
500 ml Fleischbrühe oder Wildfond  
50 g Sahne  
1-2 TL Speisestärke  
Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**1** Die Schalotten abziehen und grob würfeln. Sellerie und Lauch putzen und waschen, die Karotten waschen und alles in Stücke schneiden. Den Bauchspeck in Streifen schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Hilfe eines sehr spitzen Messers mit dem Speckstreifen spicken.

**2** Den Backofen auf 180-200 °C vorheizen. In einem Bräter das Butterschmalz oder Olivenöl erhitzen und den Braten von allen Seiten darin kräftig anbräunen. Schalotten, Sellerie, Lauch und Karotten dazugeben und anrösten. Mit etwas Fleischbrühe oder Wildfond ablöschen, in den Backofen geben und zugedeckt ca. 90 Minuten schmoren lassen.

**3** Den Bräter aus dem Ofen nehmen, den Braten herausnehmen und ca. 15 Minuten warm beiseite stellen. Den Bratenfond mit der verbliebenen Fleischbrühe oder dem Wildfond aufkochen und pürieren oder durch ein Küchensieb streichen. Erneut aufkochen, mit der Sahne verfeinern mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, in die Sauce geben und unter ständigem Rühren 1-2 Minuten köcheln lassen.

**4** Den Braten in Scheiben aufschneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Eventuell ausgetretenen Fleischsaft unter die Sauce heben. Das Fleisch mit etwas Sauce überziehen und die restliche Sauce getrennt dazu reichen.