

Rehroulade mit Kastanien

– Pankreasdiät –

2 Pfd. Rehbraten
1 Pfd gekochte Kastanien
4 EL gehackter Rosmarin
2 EL Thymianblättchen
1 EL gehackte Brunnenkresse
Dijonsenf
Saft von 1 Apfelsine
¼ l Rotwein
¼ l Hühnerbrühe
2 Pfd. nicht zu große Kartoffeln (oder mehr), geschält
Salz
Pfeffer

Fleisch so aufschneiden, dass eine zusammenhängende große Scheibe entsteht, großzügig mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern; Kastanien (ein paar aufheben) mit der Hälfte des Rosmarins, dem Thymian, der Kresse und etwas Saft und Brühe pürieren (nicht zu viel nehmen, damit es nicht zu flüssig wird) und auf das Fleisch packen; rollen und mit Faden binden. In Apfelsinensaft anbraten und angewärmten Wein und Brühe zugeben, auf kleiner Flamme etwa 2 Stunden schmoren lassen. Kartoffeln auf ein Backblech geben und bei 200° eine gute Stunde im Backofen backen. 10 min vor Ende der Garzeit restlichen Rosmarin zugeben und vor dem Servieren salzen. Roulade entbinden, Sauce mit den restlichen Kastanien binden (d.h. drin pürieren).