



Rehnivoltini mit Salbei

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

200 g Zwiebeln

50 g Hirschsalsiz in Scheiben

½ Bund Salbei

3 EL Bratbutter

12 Rehschnitzel à ca. 50 g

3 EL mittelscharfer Senf

**12 Tranchen Wildschwein-
rohschinken**

2 TL Mehl

1,5 dl roter Portwein

2 dl Bratensauce

Salz, Pfeffer

1. ¼ der Zwiebeln fein hacken. Salsiz in Würfelchen à 1 cm schneiden. Salbeiblättchen von den Stielen zupfen. Einige Blättchen in feine Streifen schneiden. Etwas Bratbutter erhitzen, gehackte Zwiebeln, Salsiz und Salbeistreifen ca. 5 Minuten darin andünsten. Füllung etwas abkühlen lassen.

2. Schnitzel zwischen Backpapier leicht flach klopfen. Dünn mit Senf bestreichen. Pro Röllchen eine Tranche Rohschinken und ein Salbeiblatt auf ein Schnitzel legen. Je ½ EL Füllung darauf verteilen, einrollen. Involtini je mit 1 Zahnstocher fixieren.

3. Backofen auf 80 °C vorheizen. Restliche Zwiebeln halbieren, in Streifen schneiden. Mit Mehl bestäuben. Involtini in restlicher Bratbutter rundum 3-4 Minuten braten. Im Ofen ca. 10 Minuten warm halten. Zwiebeln im Bratsatz ca. 5 Minuten dünsten. Mit Portwein und Bratensauce ablöschen, restliche Salbeiblättchen dazugeben. Zwiebelsauce ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Involtini mit Sauce anrichten.