**Inwendig gemarineerd hertengebraad in de Römertopf**

hertengebraad

[kruidentuiltje](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm)

kruidnagel

jeneverbessen

gedroogde cranberry’s

knoflook

rode uien

wortelen

[wildfond](wildbouillon%20-%20wildfond)

tomatenpuree

peper en zout

olijfolie

rode porto

boter

vloeiende bloem  
peterselie

**Mise en place.** Maak een kruidentuiltje van laurierblaadjes, takjes rozemarijn en tijm, salie en peterseliestengels. Kuis de groenten. Snijd een viertal rode uien in halvemaantjes. Plet een halve bol knoflookteentjes. Snijd een paar wortelen in schijfjes. Breng het gebraad op kamertemperatuur. Dompel de Römertopf een half uur voor gebruik volledig onder in een waterbad.

**Het marineren.** Injecteer het gebraad met de marinadespuit. Vul de spuit met rode portowijn. Prik gelijk verdeeld over het oppervlak de spuit in het vlees tot ongeveer in de kern. Trek de naald zachtjes omhoog terwijl je met korte stootjes de wijn injecteert. Vermijd om volledig doorheen het vlees te prikken, want dan loopt de wijn er gewoon weer uit. Laat het gebraad nu een half uurtje rusten, opdat de wijn z’n werk kan doen.

**De bereiding**. Stoof ondertussen de groenten in een beetje boter. Droog de Römertopf af en schep de gestoofde groenten erin. Giet er een bokaaltje wildfond bij en leg ook het kruidentuiltje in de pot.

Braad het vlees rondom aan in boter tot het volledig dichtgeschroeid is. Plaats het gemarineerde gebraad in de Römertopf en besprenkel het met een beetje olijfolie en sluit de pot af.

Zet de Römertopf in een koude oven en stel de temperatuur in op 185°C. Laat 2 uur staan zonder de pot te openen. Controleer dan of het vlees gaar is. Een interne temperatuur van 65-70°C wordt meestal aanbevolen. Haal het vlees uit de pot en laat het afgedekt rusten. Verwijder het net en snijd het gebraad in plakjes net voor het opdienen.

**De saus.** Druk de inhoud van de Romeinse pot door een puntzeef in een sauspannetje. Breng aan de kook en giet er een glas rode porto bij. Verrijk de saus met een paar scheutjes culinaire room. Kruid bij indien nodig. Bind de saus met vloeiende bloem opgelost in water of een andere sausenbinder.

**Op het bord**. Een paar plakjes hertengebraad half overgoten met een pollepel van de saus. Serveer verder naar keuze met een aantal klassieke bijgerechtjes voor wild, zoals hier: spruitjes en puree van zoete aardappel. Werk af met plukjes peterselie.