

Klassiker neu entdeckt

Wilde Rotkohlroulade

Rezept von Siggie Reitz, Landgasthof "Zum Löwen" in Weilrod
(für 4 Personen)

Zutaten Rotkohl:

1 Rotkohlkopf
¼ L Essig
Salz

Zubereitung Rotkohl:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Am Rotkohl den Strunk entfernen, den ganzen Kohl für einige Minuten ins kochende Wasser legen, damit sich die Blätter leichter abheben lassen. Das Kochwasser salzen und den Essig dazugeben. Die einzelnen Blätter nochmals ca. 15 Minuten blanchieren. Rotkohlblätter abgießen und abtrocknen lassen. Auf der Arbeitsfläche auslegen und mit Küchentuch trocken tupfen. Die dicken Rippen entfernen oder flach schneiden.

Zutaten Rouladen-Füllung:

800 g Wildschweinhackfleisch
2-3 Eier
3 Äpfel (Elstar)
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Scheiben trockenes Weißbrot, ohne Rinde
1 TL Senf
Salz, Pfeffer, Wildgewürz

Zubereitung Rouladen-Füllung:

Äpfel und Zwiebeln schälen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Das Weißbrot grob reiben oder im Mixer zerkleinern. Alle Zutaten in eine passende Schüssel geben und mit sauberen Händen zu einer homogenen Masse kneten.

Rouladen herstellen:

1 L Bratenjus
50g Butterschmalz
Küchengarn
Speisestärke

Aus der Fleischmasse mit befeuchteten Händen, ca. 5 cm dicke und 10 cm lange Rollen formen und auf die ausgelegten Rotkohlblätter legen. Die Seiten des Kohls einschlagen und zu einer Roulade rollen. Mit Küchengarn binden. Im Bräter rundum anbraten, mit Bratenjus angießen. Deckel drauf und im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad für ca. 60 Minuten schmoren. Die Rouladen herausnehmen, warm stellen und den Schmorfond mit Speisestärke binden.

Anrichten:

Die Rouladen auf warme Teller legen, Soße angießen, mit Salzkartoffeln oder einem leckeren Kartoffelpüree servieren.