

## Crepes Roulade gefüllt mit Apfelweinsauerkraut und Kaiserfleisch

Rezept von Klaus Böhler und Adrian Kaiser, Sheraton Frankfurt Airport Hotel, Terminal 1

### **Zutaten Crepes-Teig:**

125g Mehl  
250ml Milch  
125g Butter  
2 Eier  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Gehackte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel)

### **Zubereitung:**

Milch und Eier mit einem Pürierstab mixen. Die Butter flüssig machen und zu der Milch zugeben. Würzen und nach und nach das Mehl unterarbeiten. Zum Schluss die Kräuter dazugeben und dünne Crepes ausbacken.

### **Zutaten Apfelweinsauerkraut**

Sauerkraut  
Dörrfleischwürfel  
Zwiebelwürfel  
Apfelwürfel  
Puderzucker  
Apfelwein  
Nelke, Wacholder, Lorbeer, Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Speck und Zwiebeln anschwitzen, Sauerkraut zugeben und mit Apfelwein ablöschen. Würzen und weich kochen. Puderzucker leicht karamellisieren. Apfelwürfel und das fertige Sauerkraut zugeben und mischen.

### **Anrichten:**

Die Crepes mit Kaiserfleisch zu 2/3 belegen, darauf das Sauerkraut verteilen und zu einer Roulade einrollen. Die ersten zwei Zentimeter abschneiden, damit es einen gleichmäßigen Anfang gibt. Zahnstocher im Abstand von drei Zentimetern einstecken und in den Zwischenräumen durchschneiden. Als Dip dazu Sauerrahm vollenden mit Flachskresse.