

Rotkohlroulade mit Wildschweinfüllung, Maronen und Äpfeln

Rezept von Stephanie Kowalt vom Landgasthof "Zur Linde" in Gemünden-Weilrod

Zutaten:

1 Kopf Rotkohl
2 gehackte Zwiebeln
2 Äpfel
250 g vorgekochte Maronen
600 g Wildschweinhackfleisch
1 Ei
100 g Haferflocken, zart
1 TL getrockneter Thymian und gemörserte Wacholderbeeren
400 ml kräftig Fleischbrühe
Milch
Salz und Pfeffer
Rotwein
Apfelsaft
Zucker
Butter

Zubereitung:

In einem großen Topf mit kochendem Salzwasser, den kompletten Rotkohl blanchieren. Sobald sich die äußeren Blätter lösen lassen, diese entfernen und den Kopf erneut ins Wasser geben. Vorgang solange wiederholen bis genügend Blätter für die Rouladen vorhanden sind.

Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Thymian, Wacholderbeeren würzen. Mit dem Ei, der gehackten Zwiebel, den Haferflocken und der Milch verkneten. 1 Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden. Etwa die Hälfte der Maronen zerkleinern. Apfelwürfel und zerkleinerte Maronen unter die Hackmasse mischen.

Den Strunk der Rotkohlblätter entfernen oder verdünnen, 2 Blätter nebeneinander legen, die Hackmasse darauf geben und zu einer Roulade rollen. Mit einem Zahnstocher oder Küchengarn fixieren. Die gerollten Rouladen in einem Bräter mit etwas Fett anbraten. Mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen und mit Fleischbrühe aufgießen. Auf kleiner Hitze ca. 40 Minuten schmoren lassen.

Aus dem 2. Apfel das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Den Pfannenboden mit Zucker bedecken, mit einigen Tropfen Zitrone beträufeln, karamellisieren lassen. Die Apfelspalten und restlichen Maronen hinzugeben, mit einem Holzlöffel wenden und mit einem Schuss Apfelsaft ablöschen, zur Fertigstellung ein Stückchen Butter unterrühren.