

REZEPT

Wirsingkohlroulade

ZUTATEN

1 frischer Wirsingkohl
300 g gewürztes Schweinemett
1 Knoblauchzehe
50 g gewürfelter Bauchspeck
1 altbackenes Brötchen
2 Eier
Kümmel
Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG

Kohlblätter vom Strunk befreien, kurz blanchieren.
Den Speck anbraten und kalt werden lassen.
Brötchen einweichen und ausdrücken.
Das Schweinemett mit Knoblauch, Speck, Brötchen, Gewürzen und Eiern vermischen.
Ein großes Blatt Kohl ausbreiten, einen Teil der Hackmasse auf das Blatt geben und zu einer Roulade formen.

Die Roulade mit einem Zahnstocher verschließen und von allen Seiten in heißem Schweineschmalz anbraten.

Danach ca. 30 min bei 140 °C im Ofen garen.
Nach dem Garen den Sud abgießen, mit etwas Bier oder Wein auffüllen und aufkochen.

Mit etwas Stärke leicht abbinden.

Die Roulade diagonal aufschneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit der Soße etwas übergießen.

Dazu passen hervorragend Bratkartoffeln.

Viel Spaß beim Nachkochen! ■

Ihr Küchenchef Tim van Raay

