

Kohl-Rouladen mit Stampf-Kartoffeln und Riesling-Soße

Für zwei Personen

| | | |
|------------------|-------------------------------|----------------------------|
| 150 g Rinderhack | 2 Scheiben geräucherter Speck | 400 g mehligk. Kartoffeln |
| 1 Weißkohl | 1 Schalotte | 2 EL unges. Kartoffelchips |
| 1 Brötchen | 1 EL Mehl | 1 Ei |
| 75 g Butter | 250 ml Milch | 250 ml Gemüfefond |
| 2 EL Riesling | Crème fraîche | Butterschmalz |
| Paprikapulver | Muskatnuss | Salz |
| weißer Pfeffer | schwarzer Pfeffer | |

Einen Topf mit Wasser, einen weiteren Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Das Brötchen in Wasser einweichen. Dann die Kartoffeln im Salzwasser gar kochen. Die großen Blätter des Kohls im kochenden Wasser überbrühen. Die dicken Rippen herausschneiden und die Blätter dann klein schneiden. Anschließend die Schalotte abziehen und klein hacken. Das Ei aufschlagen und mit dem Hackfleisch, der Schalotte, etwas Salz, Paprikapulver und dem ausgedrückten Brötchen vermengen. Die Masse auf den Kohlblättern verteilen, diese zusammenrollen und dann mit Garn oder Rouladenklammern fixieren. Dann in einem Tuch abtrocknen. Den geräucher-ten Speck in etwas Butterschmalz anbraten und dann die Kohlrouladen dazugeben. Mit dem Gemüfefond ablöschen und bei geringer Hitze gar werden lassen. Für die Soße einen Teil der Kochflüssigkeit mit dem Riesling auffüllen und nach Bedarf mit Crème-fraîche, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Milch aufkochen. Die Kartoffeln abgießen und mit der heißen Milch und etwas Butter stampfen. Dann mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnussabrieb abschme-cken. Die Stampfkartoffeln mit den Kartoffelchips garnieren, anschließend mit der Kohlroulade und der Riesling-Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Maja Breton am 26. März 2012