

Kohlrouladen, Speckmantel, Bier-Soße, Kartoffelschnee

Für zwei Personen

Für die eingel. Senfkörner:

Gurkenwasser von Senfgurken	30 g Senfkörner	100 ml Apfelsaft
1 EL Apfelessig	m.-scharfer Senf	Zucker
Salz		

Für die Rouladen:

2 Spitzkohl	500 g gemi. Hackfleisch	200 g Bacon in Scheiben
2 altbackene Brötchen	3 EL Röstzwiebeln	2 Zwiebeln
2 Eier	Butterschmalz	100 g Tomatenmark
2 EL Senf	300 ml Rinderfond	500 ml dunkles Hefeweizen
Kümmelsaat	Cayennepfeffer	Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

300 g mehligk. Kartoffeln	250 ml Sahne	500 ml Milch
200 g Butter	Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Für die eingel. Senfkörner:

Das Wasser der Senfgurken abgießen und auffangen. Senfkörner unter kaltem Wasser abspülen und im Apfelsaft und Senfgurkenwasser ca. 10 Minuten weichkochen. Wenn die Konsistenz marmeladenartig ist, vom Herd nehmen und mit Essig, Senf, Zucker und Salz abschmecken.

Senfgurken anderweitig verwenden.

Für die Rouladen:

Spitzkohl im Ganzen blanchieren, die äußeren Blätter abnehmen, die inneren grob hacken. Zwiebeln abziehen, hacken und mit dem gehackten Kohl in einer Pfanne in Öl anschwitzen.

Brötchen in kleine Würfel schneiden und in verquirlten Eiern einweichen.

Hackfleisch mit einem Teil der Kohlmischung, eingeweichtem Brötchen, Röstzwiebeln, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Kümmel würzen.

Masse in die vorbereiteten Kohlblätter rollen, Kohlrouladen über Kreuz mit Küchengarn zusammenbinden und in einer Pfanne in Butterschmalz braun anbraten.

Herausnehmen und in der gleichen Pfanne im Sud Tomatenmark braun rösten, mit Rinderfond ablöschen und zusammen mit der restlichen Kohlmischung in einen großen Topf geben. 2 EL der hergestellten Senfsaat von oben und Senf dazugeben. Kohlrouladen darauf geben, mit Hefeweizen angießen und 10 Minuten köcheln lassen.

Garn der Kohlrouladen entfernen, mit Bacon umwickeln und in der Pfanne nochmals nachbraten.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und mit viel Salz in einem Topf mit Wasser garkochen.

Abgießen und Kartoffeln mit Sahne, Milch und Butter stampfen, danach durch die Kartoffelpresse drücken, mit Muskat würzen und mit oben hergestellter Senfsaat bestreuen.

Für die Garnitur:

Petersilie zupfen und als Garnitur verwenden.

Manuela Geske am 02. September 2024