

Kohlroulade mit Orange, Malzbier und Speck

Für 4 Personen:

1 Kopf Weißkraut	20 Scheiben Bacon	2 Zwiebeln
Orange	Prise gemahlener Kümmel	Schuss Malzbier
Salz	brauner Zucker	Aceto Balsamico
Pflanzenöl		

Den Weißkraut-Kopf in einem Topf mit gesalzenem Wasser wenige Minuten kurz kochen. Die äußeren Blätter abziehen und zur Seite legen. Das Ganze so oft wiederholen, bis man etwa ein Drittel der Blätter abgezogen hat.

Den restlichen Krautkopf halbieren, den Strunk entfernen und das Kraut in feinste Streifen schneiden.

Wie lange brauchen Kohlrouladen? Die Kraut- und die Zwiebelstreifen in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten, bis sich deutliche Röststoffe entwickeln. Mit etwas Salz würzen, eine Prise braunen Zucker zugeben, leicht karamelisieren lassen und mit einem Schuss Malzbier ablöschen.

Anschließend mit Aceto Balsamico, gemahlenem Kümmel und etwas Orangenabrieb abschmecken. Das Ganze gut durchschwenken und abkühlen lassen.

Die vorher gekochten und abgezogenen äußeren Blätter des Krauts auf der Arbeitsfläche ausbreiten, die Krautfüllung auf alle Blätter verteilen und möglichst fest darin einwickeln.

Zum Abschluss jede Kohlroulade noch mit zwei Scheiben Speck umwickeln. Die Rouladen werden nun nebeneinander flach in eine Auflaufform gelegt und im Backofen bei 180 Grad Umluft etwa 15 bis 20 Minuten gegart.

Wenn der Speck außen knusprig braun ist, die Kohlrouladen mit Pfiff servieren.

Alexander Herrmann am 23. Februar 2022