

kulinarische Reise durch Deutschland

Thüringer
Rotkohlwickel

Guten Appetit!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Thüringer Rotkohlwickel

Zutaten für 4 Personen:

1 TL Salz, 3 EL Essig, 2 Gewürznelken, 3 EL Zucker, 400 g frischer Rotkohl, ½ Brötchen, 80 g durchwachsener Speck, 150 g Zwiebeln, 50 g Champignons frisch, 2 EL Butter, 400 g Hackfleisch vom Rind, 1 Ei, 250 ml Rotwein, 2 EL Butterschmalz, 350 ml Rinderbrühe, 1 EL Crème fraîche, 1 EL Mehl, Salz und Pfeffer je nach Geschmack zum Würzen.

Zubereitung:

- 1 l Wasser mit Salz, Essig, Nelken und Zucker aufkochen. Von einem Rohkohlkopf 8 schöne Blätter weiter innen abschneiden und in das kochende Wasser geben. 5 Minuten köcheln lassen, anschließend mit der Schaumkelle herausnehmen, den Kochsud beiseite stellen.
- Das halbe Brötchen in etwas Wasser einweichen. Die Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Speck fein würfeln. Die Pilze waschen, putzen und kleinschneiden. Die Butter in einer Kasserolle erhitzen und die Zwiebel- und Speckwürfel gut darin anbraten, die Pilze hinzugeben und 3-5 Minuten mit dünsten.
- Das eingeweichte Brötchen gut ausdrücken. Das Rinderhackfleisch mit Ei, dem ausgedrückten Brötchen, der Zwiebel-Speck-Mischung, Salz und Pfeffer mischen und gut durchkneten.
- Die Rotkohlblätter ausbreiten und die Fleischmasse darauf verteilen, Kohlblätter einschlagen und mit Küchengarn umwickeln. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Rotkohlwickel darin von allen Seiten etwa 6 Minuten anbraten. Anschließend mit Rotwein und Brühe ablöschen.
- 1-2 EL Kochsud dazugeben und die Rouladen zugedeckt im Backofen 50 Minuten schmoren lassen. Zwischendurch wenden.
- Crème fraîche mit 2 EL Bratenflüssigkeit und dem Mehl glatt rühren und die Mischung in die restliche Bratenflüssigkeit einrühren. 5 Minuten köcheln lassen und servieren. Dazu passen Kartoffeln oder Serviettenknödel.