Rotkohl-Roulade

für 4 Personen

Zutaten

für die Rouladen

1 Kopf Rotkohl (ca 800g), 1 Teelöffel Salz, 1 Esslöffel Essig, 500g Hähnchenbrust, 1 Brötchen, 50g durchwachsener Speck, 1 Zwiebel, 1 Möhre, 1 Esslöffel Butter, 1 Prise Nelkenpfeffer, 1 Prise Salz, 1 Prise weißer Pfeffer, 3 Esslöffel Öl, 125ml Rotwein, 2m Küchengarn für den Fond



125ml Gemüsebrühe, 250ml Sahne, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Teelöffel Johannisbeergelee

Zubereitung

- 1. in einem Topf, der den Rotkohl fasst, Salzwasser zum Kochen bringen
- 2. den Strunk großzügig aus dem Rotkohl ausschneiden, den Essig zum kochenden Wasser geben
- 3. in dem kochenden Wasser den Rotkohl 20 Minuten blanchieren
- 4. den Kohl aus dem Wasser nehmen und 8 große Blätter vorsichtig abnehmen
- 5. die Hälfte des Restes des Kohles fein schneiden, die andere Hälfte entsorgen
- 6. das Brötchen jetzt in kaltem Wasser einweichen
- 7. die Hähnchenbrust trockentupfen, und dann sehr fein schneiden
- 8. den Speck, die Zwiebel und die Möhre fein würfeln und und in der Butter anbraten
- 9. alles aus der Pfanne nehmen und mit dem ausgedrückten Brötchen, dem Salz, dem Pfeffer, dem Fleisch und dem geschnittenen Kohl gut vermischen
- 10. diese Masse nun auf 4 Kohlblättern verteilen
- 11. mit je einem weiteren Kohlblatt eine Roulade formen und mit Küchengarn zubinden
- 12. den Backofen auf 200°C vorheizen
- 13. die Rouladen in einer feuerfesten hohen Pfanne kurz in Öl von beiden Seiten anbraten
- 14. die Rouladen mit Rotwein übergießen und dann 40 Minuten im Ofen garen
- 15. die Rouladen aus der Pfanne herausnehmen, den Bratenfond mit der Gemüsebrühe und loskochen
- 16. die Sahne zugeben und ggf. 2 Teelöffel Mondamin unterrühren
- 17. den Bratenfond nun mit Salz, Pfeffer und Johannisbeergelee abschmecken

Zeitbedarf

2 Stunden

dazu paßt

Semmelknödel, Spätzle