

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 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