

Krautwickel, Pflaumen-Portwein-Soße, Herzoginkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Herzoginkartoffeln:

250 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	25 g Butter
$\frac{1}{2}$ EL Milch	1 Prise Muskat	Salz

Für die Sauce:

250 ml roter Portwein	1 EL Pflaumenmus	$\frac{1}{2}$ EL Balsamico bianco
1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Krautwickel:

$\frac{1}{2}$ kg Weißkohl	250 g Wildschweingulasch	1 EL gewürfel. roher Schinken
1 Brötchen, vom Vortag	1 Zwiebel	1 Ei
Milch	Butterschmalz	500 ml Fleischfond
1 TL gemahlener Kümmel	1 TL Salz	1 TL Pfeffer

Für die Herzoginkartoffeln:

Den Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, würfeln und weichkochen. Noch heiß passieren. Ei trennen. Eigelb, Butter, Muskat, Salz und Milch miteinander verrühren und dem Kartoffelpüree beigegeben.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und mit der Sterntülle Tupfer auf das Backblech setzen. Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze in der Mitte des aufgeheizten Backofens 15 Minuten hellbraun überbacken.

Für die Sauce: Alle Zutaten aufkochen und köcheln lassen.

Für die Krautwickel:

Wildschweingulasch durch den Fleischwolf drehen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Brötchen in etwas Milch einweichen. Nach einigen Minuten gut ausdrücken. Beide Zutaten zusammen mit dem gehackten Wildschweinfleisch, Ei, Salz und Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Anschließend kühl stellen.

Die äußeren Blätter vom Kohl entfernen und den Strunk mit einem scharfen Messer entfernen - soweit es möglich ist.

Nun den Kohl in einen Topf geben und mit so viel Wasser übergießen, bis er fast bedeckt ist. Einmal aufkochen lassen, dann die Hitze abschalten und noch einige Minuten ziehen lassen.

Kohl herausnehmen und die äußeren Blätter nach Bedarf abmachen. Die Blätter auf ein Küchentuch legen. Die dicken Blattrippen flachschnneiden.

Dies solange wiederholen, bis so viel Blätter da sind, wie benötigt werden. 1 großes und ein kleines Kohlblatt aufeinanderlegen und etwa 2 gehäufte EL Hackfleischteig pro Roulade darauf und zu einem kleinen Paket zusammenrollen. Mit einem Bindfaden oder Zahnstocher verschließen. Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel, den Kümmel und die Kohlroulade von allen Seiten darin braun anbraten.

Die Rouladen herausnehmen und in einen großen Topf legen.

Den restlichen Kohl in Stücke schneiden und genauso wie die Rouladen anbraten. Mit Fond auffüllen und zu den Kohlrouladen geben.

Aufkochen lassen und dann auf kleiner Flamme ca. 25 Minuten schmoren. Kohlrouladen rausnehmen, die Brühe im Topf etwas einkochen lassen. Es soll eine sämige Sauce sein, nun die Rouladen dazugeben und in der Sauce etwas ziehen lassen.

Roby Chiriatti am 20. März 2023