

Spitzkohl-Roulade, Speckbrösel, Zwiebel-Soße, Knöpfe

Für 4 Personen

Für die Spitzkohl-Roulade:

1 Spitzkohl	100 ml Milch	1 ½ altbackene Brötchen
1 kg Hackfleisch halb/halb	1 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer
Senf, Butter	10 Scheiben Bacon	1 Zweig Rosmarin

Für die Brotknöpfe:

3 Eier	175 g Mehl	25 ml Mineralwasser
2 EL Butter	1 Stück Sauerteigbrot	4 EL Butter
1 Zwiebel	50 g Speck	½ Bund Schnittlauch
2 EL Öl	Salz, Butter	

Für die Bierzwiebelsauce:

4 kleine Zwiebeln	0,3 l Malzbier	0,1 l Helles Bier
0,4 l Brühe	Weizenstärke	1 EL Schnittlauch
30 g Butter	Salz, Pfeffer	Kümmel gemahlen

Für die Speckbrösel:

Paniermehl

Einige Blätter von dem Spitzkohl lösen und kurz blanchieren.

Die Milch erwärmen, über die in Würfel geschnittenen Brötchen geben und etwas einarbeiten. Das Hackfleisch zu der Brotmischung geben und gut durchkneten. Die Petersilie hacken und ebenfalls zu der Hackfleischmasse geben. Nach Geschmack würzen. Anschließend die Hackmasse in die blanchierten Spitzkohlblätter rollen und mit einer Speckscheibe umwickeln. Die Spitzkohl-Roulade in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Reichlich Butter dazugeben und den Deckel der Pfanne schließen – in Butter dünsten. Sind die Spitzkohlrouladen gut gedünstet, die restlichen Speckscheiben und einen Zweig Rosmarin mit in die Pfanne geben. Die Rouladen mit der flüssigen Butter immer wieder übergießen.

Für die Brotknöpfe:

Aus den Eiern, dem Mehl, Mineralwasser und 2 EL Butter einen Spätzleteig anfertigen.

Das Sauerteigbrot würfeln und in einer Pfanne mit Butter anrösten.

Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und die Zwiebel und den Speck fein würfeln. Zwiebeln und Speck in einer Pfanne mit Öl glasig anbraten und anschließend den Schnittlauch unterrühren. Nun die Brotwürfel und die Speckmischung zu dem Spätzleteig geben und vorsichtig unterheben. Mithilfe eines Esslöffels den Teig portionieren, Brotknöpfe formen und in Salzwasser bei mittlerer Hitze für etwa 3 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend herausnehmen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Butter durchschwenken.

Für die Bierzwiebelsauce:

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden, salzen und in einem Topf anschwitzen. Das Malzbier, das Bier und die Brühe angießen. Das Ganze zur Hälfte einkochen lassen und anschließend mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Etwas Stärke anrühren und damit die Sauce abbinden. Zum Schluss den Schnittlauch in Röllchen geschnitten und kalte Butter einrühren.

Für die Speckbrösel:

In die Bratenpfanne Paniermehl geben und gut durchrühren, dass Brösel entstehen.

Die Kohlrouladen auf einem Teller anrichten, Brotknöpfe daneben legen und das Ganze mit der Bierzwiebelsauce übergießen. Mit Speckbröseln garnieren.

Alexander Herrmann am 06. Januar 2018