

# Thüringer Sauerkraut-Roulade

## Für 4 Personen

1 Zwiebel	2 TL Butter	200 g frisches Sauerkraut
200 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren
1 Gewürznelke	1 Prise Zucker	4 Schweinehalssteaks à 180 g
Salz, Pfeffer	1 Prise Kümmel, gemahlen	4 Scheiben Schinkenspeck
1 EL Butterschmalz	300 ml Fleischbrühe	800 g Kartoffeln, mehlig
1 EL gebräunte Butter	1 Prise Muskat	

Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit 1 TL Butter andünsten. Das Sauerkraut zugeben, mit Wein ablöschen. Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren und Nelke zugeben und alles ca. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel dünsten. 1 Prise Zucker unterrühren und zum Schluss die restliche Flüssigkeit bei hoher Hitze gänzlich einkochen, so dass das Kraut nicht sämig, sondern relativ trocken ist. Das Fleisch dünn plattieren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Speck auf die Fleischscheiben legen, darauf etwas Sauerkraut geben, alles gut zusammenrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn fixieren. In einem Schmortopf mit 1 EL Butterschmalz die Rouladen von allen Seiten anbraten, mit Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 30 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mit dem Bratenfond übergießen. Die Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in wenig Salzwasser 15 bis 20 Minuten weich garen. Abgießen, ausdampfen lassen und mit dem Kartoffelstampfer und 1 EL gebräunter Butter grob zerdrücken, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Rouladen aus dem Topf nehmen, die entstandene Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 TL kalte Butter unterrühren. Rouladen mit der Sauce anrichten, dazu den Kartoffelstampf servieren.

Vincent Klink am 08. Oktober 2015