

REZEPT

Kohlroulade mit Bratkartoffeln

Für die Roulade

1 frischer Wirsing oder Grünkohl
500 g gewürztes Schweinemett
1 Zehe Knoblauch
50 g gewürfelter Bauchspeck
1 altbackenes Brötchen
2 Eier
Kümmel
Pfeffer, Salz

Für die Bratkartoffeln

1 kg Kartoffeln, gekocht, gepellt
1 große Gemüsezwiebel
100 g gewürfelter Bauchspeck
etwas Schweineschmalz

Zubereitung der Roulade

Kohlblätter vom Strunk befreien und dann kurz blanchieren.
Den Speck anbraten und kalt werden lassen.
Brötchen einweichen und ausdrücken.
Das Schweinemett mit Knoblauch, dem Speck, Brötchen, Gewürze und Eier vermischen.
Ein großes Blatt Kohl ausbreiten, einen Teil der Hackmasse auf das Blatt geben und zu einer Roulade formen.

Die Roulade mit einem Zahnstocher verschließen und von allen Seiten in heißem Schweineschmalz anbraten.

Danach ca. 30 Min. bei 140 °C im Ofen garen.

Nach dem Garen den Sud abgießen, mit etwas Bier oder Wein auffüllen und aufkochen.

Mit etwas Stärke leicht abbinden.

Die Roulade diagonal aufschneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit der Soße etwas übergießen.

Zubereitung der Bratkartoffeln

Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln fein würfeln. Den Speck mit wenig Schmalz in einer Pfanne glasig ausbraten. Dann die Kartoffeln und ganz am Ende erst die Zwiebeln dazu geben. Alles salzen und bei mittlerer Hitze braten, bis die untere Schicht der Kartoffeln gebräunt ist. Nun vorsichtig wenden und zuletzt offen braten.

Als Getränk eignet sich ein kühles Pils oder auch ein leichter Rotwein.

Viel Spaß beim Nachkochen! ■

Tim van Raay, Küchenchef

