


Alexander Herrmann: Spitzkohl-Rouladen mit Speckbrösel, Bier-Zwiebel-Sauce und Brotknöpfe

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/alexander-herrmann-spitzkohl-roulade-speckbrösel-

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Spitzkohl-Rouladen:

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

Zubereitung der Rouladen:

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-Rouladen in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Reichlich Butter dazugeben und den Deckel der Pfanne schließen – in Butter dünsten. Sind die Spitzkohl-Rouladen 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:

- 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

Zubereitung der 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 Bier-Zwiebel-Sauce:

- 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

Zubereitung der Sauce:

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:

Paniermehl

Zubereitung der Brösel:

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

Anrichten:

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

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Kerners Köche 6.1.2018