

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. September 2024** ▪
Leibgerichte mit Zora Klipp



Manuela Geske

Oma Charlottes mit Speck umwickelte Kohlrouladen mit Biersauce und Kartoffelschnee

Zutaten für zwei Personen

Für die eingelegten Senfkörner:

Gurkenwasser von Senfgurken, aus dem Glas
 30 g Senfkörner
 100 ml Apfelsaft
 1 EL Apfelessig
 Mittelscharfer Senf, zum Abschmecken
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Das Wasser der Senfgurken abgießen und auffangen. Senfkörner unter kaltem Wasser abspülen und im Apfelsaft und Senfgurkenwasser ca. 10 Minuten weichkochen. Wenn die Konsistenz marmeladenartig ist, vom Herd nehmen und mit Essig, Senf, Zucker und Salz abschmecken. Senfgurken anderweitig verwenden.

Für die Rouladen:

2 Spitzkohl
 500 g gemischtes Hackfleisch
 200 g Bacon in Scheiben
 2 altbackene helles Brötchen
 3 EL Röstzwiebeln
 2 Zwiebeln
 2 Eier
 Butterschmalz, zum Anbraten
 100 g Tomatenmark
 2 EL Senf
 300 ml Rinderfond
 500 ml dunkles Hefeweizen
 Kümmelsaat, zum Abschmecken
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl im Ganzen blanchieren, die äußeren Blätter abnehmen, die inneren grob hacken. Zwiebeln abziehen, hacken und mit dem gehackten Kohl in einer Pfanne in Öl anschwitzen.

Brötchen in kleine Würfel schneiden und in verquirlten Eiern einweichen. Hackfleisch mit einem Teil der Kohlmischung, eingeweichtem Brötchen, Röstzwiebeln, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Kümmel würzen.

Masse in die vorbereiteten Kohlblätter rollen, Kohlrouladen über Kreuz mit Küchengarn zusammenbinden und in einer Pfanne in Butterschmalz braun anbraten.

Herausnehmen und in der gleichen Pfanne im Sud Tomatenmark braun rösten, mit Rinderfond ablöschen und zusammen mit der restlichen Kohlmischung in einen großen Topf geben. 2 EL der hergestellten Senfsaat von oben und Senf dazugeben. Kohlrouladen darauf geben, mit Hefeweizen angießen und 10 Minuten köcheln lassen.

Garn der Kohlrouladen entfernen, mit Bacon umwickeln und in der Pfanne nochmals nachbraten.

Für die Kartoffeln:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 250 ml laktosefreie Sahne
 500 ml laktosefreie Milch
 200 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und mit viel Salz in einem Topf mit Wasser garkochen. Abgießen und Kartoffeln mit Sahne, Milch und Butter stampfen, danach durch die Kartoffelpresse drücken, mit Muskat würzen und mit oben hergestellter Senfsaat bestreuen.

Für die Garnitur:

½ Bund glatte Petersilie

Petersilie zupfen und als Garnitur verwenden.

Gericht auf Teller anrichten und servieren.