

Aufgegabelt von Alexander Herrmann

Entenröllchen mit falschem Blaukraut

Stand: 25.05.2022 |Bildnachweis



Zutaten:

- 2 Rote Zwiebeln
- 1/2 Kopf Weißkraut
- 1-2 EL Holunderbeerenmarmelade
- 500 ml Gemüsebrühe
- 500 ml Holunderbeerenensaft
- 1 Stange Zimt
- 1 Nelke
- 3 Blätter Lorbeer
- 2 EL Stärke
- 150 g geräucherte Entenbrust
- 4 EL Sauerrahm
- 1 Apfel, rot
- 1 Orange
- 4-8 Blatt Strudelteig, fertig
- 2-3 EL Semmelbrösel
- 250 g Butterschmalz
- 50 g Butter
- 1 TL schwarzer Pfeffer, geschrotet (Melange Noir)
- Salz

Zubereitung:

1. Die äußeren Blätter und den Strunk des Weißkrauts entfernen und das Kraut in feine Streifen schneiden.
2. Rote Zwiebeln schälen, halbieren, ebenfalls in feine Streifen schneiden, mit einem Schuss Öl in einem Topf auf dem Herd glasig anschwitzen, das dünn geschnittene Weißkraut zugeben, kurz mit anschwitzen, einen großen Löffel Holundermarmelade unterrühren, mit der Brühe ablöschen und mit dem Holundersaft

auffüllen. Mit einer Prise Salz würzen, Zimt, Nelke, und Lorbeer zugeben und bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen.

3. Die geräucherte Entenbrust in kleine Würfel schneiden und in einer großen Schüssel mit einem großen Löffel Sauerrahm verrühren.

4. Den Apfel waschen, in Würfel schneiden und zur Entenbrust geben. (Dabei das Kerngehäuse großzügig als Ganzes Herausschneiden und im Holunderkraut mit auskochen lassen.)

5. Die Enten-Apfel-Masse mit Salz und grobem Pfeffer abschmecken und 2-3 EL Semmelbrösel unterrühren, damit die Masse bindet.

6. Die Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd verflüssigen.

7. Den Strudelteig ausbreiten, mit etwas flüssiger Butter einpinseln und ein weiteres Blatt Strudelteig darauflegen. (Bei großen Blättern reicht ein Blatt, was nach dem einpinseln mittig gefaltet und „zusammengeklebt“ wird. Dadurch ist die Teigschicht für die Strudel-Röllchen dicker und lässt sich besser braten.)

8. Die Enten-Apfel-Masse länglich darauf geben, wie Frühlingsrollen aufrollen (ja nach Größe 1-2 pro Person) und darauf achten, dass diese gut verschlossen sind.

9. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne auf dem Herd erhitzen, die Röllchen zuerst mit der Naht nach unten hineinlegen und langsam ringsum goldbraun ausbacken. Anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Wenn das Kraut weich geschmort ist, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke leicht sämig abbinden.

10. Blaukraut suppig im tiefen Teller anrichten, den restlichen Sauerrahm in kleinen Tupfen darüber verteilen mit etwas Pfeffer und Orangenabrieb bestreuen und die Enten-Frühlingsrollen darauf setzen.