



Rotkrautkohlrouladen mit einer Wildschwein-Majoranfüllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die beliebte Kohlroulade einmal anders, mit Rotkraut und einer Wildschwein-Majoranfüllung

Zutaten

- 1 kleiner Kopf Rotkohl
- 500 - 600 g gewolfte Wildschweinfleisch aus der Schulter
- 8 dünne Scheiben magerer Speck
- 2 gewürfelte Zwiebeln
- 1 eingeweichtes Brötchen
- 1 ganzes Ei
- Etwas frischer Majoran
- Salz, Pfeffer
- Etwas brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- Das Sellerie - Kartoffelpürrée:
- 150 - 200 g Knollensellerie in großen Würfeln
- 600 g Kartoffeln
- Etwas Milch
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rotkrautroulade:

Schritt2

Den Rotkohl putzen, halbieren, den Strunk heraus schneiden und ausreichend genug der großen Blätter abnehmen.

Schritt3

In kochendem Salzwasser 3 - 4 min. blanchieren, heraus nehmen und in kaltem Wasser abkühlen.

Schritt4

Die großen Strünke heraus schneiden und auslegen.

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

Zum gewollten Wildfleisch das eingeweichte Brötchen, die glasig angeschwitzten Zwiebeln, das Ei, etwas frisch geschnittenen Majoran, Salz und Pfeffer geben; kräftig, würzig abschmecken.

Schritt7

Alles gut mit einander verarbeiten, damit eine leichte Bindung eintritt. Die Masse verteilen, die Kohlseiten seitlich etwas einschlagen, aufrollen. Mit Salz und Pfeffer würzen und um jede Roulade 1 - 2 Scheiben Speck wickeln.

Schritt8

Nunmehr die Rotkrautrouladen auf die Naht in einen ausreichend großen Bräter oder Topf setzen und 2 cm mit Brühe angießen.

Schritt9

Für ca. 45 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben,

Schritt10

in den letzten 5 min. den Ofen auf 190° C hoch schalten und

Schritt11

die Rouladen und den Speck appetitlich zu bräunen.

Schritt12

Das Sellerie - Kartoffelpürrée:

Schritt13

Die Kartoffeln mit dem Sellerie zusammen in Salzwasser herkömmlich weich kochen, abgießen, stampfen oder durch die Presse drücken.

Schritt14

Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen, etwas Butter unterrühren und heiße Milch dazu geben. Zu einem schmackhaften Pürrée verrühren.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die Wildschweinsrouladen auf oder an dem Pürrè anrichten und den Garfond mit etwas braunem Bratensaft reduzieren.

Rezeptart: Wild, Wildschwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotkrautkohlrouladen-mit-einer-wildschwein-majoranfuellung/>