



# Spitzkohl - Schweinemettröllchen „westfälisch“ mit Katenspeck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Die einfache, schnelle Variante der beliebten Kohlroulade für jeden Tag

## Zutaten

- 1 kleiner Kopf Spitzkohl oder auch Wirsing
- 800 g gewürztes Schweinemett
- 5 - 6 Scheiben westfälischer Katenspeck
- 1 Glas brauner Bratensaft
- Etwas Weinessig
- 3 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, etwas Kümmel

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Das Schweinemett mit 1 gewürfelten Zwiebel, und frisch gemahlenem Pfeffer verarbeiten, kräftig abschmecken.

### Schritt3

Die äußeren Blätter des Wirsings oder Spitzkohles abschneide, entsorgen. Den restlichen Kohl in kochendem Salzwasser mit etwas Kümmel, 4 - 5 min. „bissfest“ blanchieren. Heraus nehmen, abkühlen, den Strunk heraus schneiden, die Blätter auslegen.

#### **Schritt4**

Die Spitzkohl - Schweinemettröllchen:

#### **Schritt5**

Das Schweinemett ca. ½ cm dick auf die Kohlblätter streichen und die Seiten etwas einschlagen, aufrollen.

#### **Schritt6**

Danach jedes Röllchen „mittig“ mit einer Scheibe Speck umwickeln und daüber etwas Pfeffer geben.

#### **Schritt7**

Nunmehr die Röllchen in einem ausreichend großen Bräter vorsichtig von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

#### **Schritt8**

(Wenn man das vorsichtig und geschickt macht, braucht man sie nicht zu binden)

#### **Schritt9**

35 min. bei 180 ° C in den Backofen schieben, leise schmoren lassen, ev. mit etwas Brühe angießen, heraus nehmen,warm halten.

#### **Schritt10**

In den Bratensatz zwei gewürfelte Zwiebeln andünsten und mit etwas Weinessig ablöschen.

#### **Schritt11**

Den braunen Bratensaft dazu geben und etwas reduzieren lassen; ev. mit etwas Speisestärke „sämig“ binden, nachschmecken.

#### **Schritt12**

Anrichtvorschlag:

#### **Schritt13**

Gern reiche ich dazu einen rustikalen „Kartoffelstampf“ mit Schnittlauch.

**Rezeptart:** Westfälische Rezepte **Tags:** einfach, für jeden tag, preiswert, regional, schnell, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spitzkohl-schweinemettroellchen-westfaelisch-mit-katenspeck/>