



Filderkraut/Spitzkohl-Rouladen

Für 4 Personen

30 g Zwiebeln	abziehen und fein würfeln.
100 g Champignons weiß	putzen und in kleine Würfel schneiden.
10 g getrocknete Steinpilze	im Blitzhacker zu Pulver verarbeiten.
2 EL Öl	in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Champignons darin glasig dünsten. Dann das Pilzpulver einstreuen. Von
4 Stielen Oregano	(oder ½ TL getrocknet) die Blättchen abzupfen und klein schneiden. In die Pfanne geben, kurz mitdünsten und abkühlen lassen.
100 g Kalbsbrät	(oder alternativ ein eingeweichtes und ausgedrücktes altes Brötchen) mit
250 g Kalbshackfleisch	und
1 Ei	sowie der Zwiebelmischung verkneten. Kräftig mit
Salz + Pfeffer	würzen und kühl stellen. Von
800 g Filderkraut/Spitzkohl	4 große Blätter ablösen, in kochendem Salzwasser 1–2 min blanchieren dann in eiskaltem Wasser abschrecken. Den Strunk keilförmig herausschneiden, je 2 EL der Hackmasse auf den unteren Teil des Kohles geben. Die Seiten einschlagen und das Blatt aufrollen. Mit Rouladennadeln fixieren.
1 Zwiebel	in Scheiben schneiden und in
3 EL Öl	glasig dünsten, die Kohlpäckchen zufügen und bei starker Hitze rundum anbraten, mit
400 ml Kalbsfond	ablöschen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 min schmoren. Danach die Rouladen aus dem Sud nehmen und im Backofen bei 80 Grad warmhalten. Den Sud passieren und 2 min einkochen.
2 EL Speisestärke	mit
75 ml Sahne	verrühren und nach und nach in den Sud einrühren. Mit dem
Salz + Pfeffer	Schneidstab mixen und mit abschmecken.
	Während die Rouladen schmoren:
400 g Bundmöhren	waschen, schälen und schräg in Scheiben schneiden.
400 g Steinpilze	(wenn keine frischen zur Verfügung stehen, TK-Ware verwenden) putzen und in Scheiben schneiden.
40 g Butter	in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin goldbraun anbraten. Herausnehmen, in das Bratfett die Möhren geben und 25 min braten. Danach mit den Pilzen mischen und mit
Salz + Pfeffer	würzen.

Dazu reicht man in Butter geschwenkte Salzkartoffeln oder Reis.