Rotkohl gefüllt mit Wildhackfleisch

Rotkohl ist die klassische Beilage zum Wildbraten. Dieses Rezept für Rotkohl gefüllt mit Wildhackfleisch, kombiniert die Zutaten hervorragend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 Kopf	Rotkohl
120 g	Pilze
40 g	Zwiebel (rote)
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
300 g	Hackfleisch (vom Reh)
30 g	Semmelbrösel
4 EL	Portwein
250 ml	Gemüsebrühe
0.5 TL	Wildgewürz
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 TL	Kümmel
2 TL	Thymian
	Thymianzweige (zum Garnieren)

Für die Thymiansoße

20 g	Zwiebel (rote)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
2 TL	Thymian

100 ml	Wildfond
100 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für Rotkohl gefüllt mit Wildhackfleisch einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen, den Strunk vom Kohl mit einem spitzen Messer herauslösen und für 5 Minuten blanchieren. Die großen, äußeren Blätter ablösen und abkühlen lassen.

2. Für die Füllung die geschälten Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken und mit Olivenöl in einer Pfanne glasig angehen lassen. Die geputzten Pilze ebenfalls sehr fein schneiden und in die Pfanne geben. Bei kleiner Hitze das Wasser aus den Pilzen ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. In einer tiefen Schüssel das Wildfaschierte mit den Semmelbröseln, der Wildgewürzmischung und dem Portwein gut vermengen. Zum Schluss die Pilzmischung mit feingehacktem Thymian und etwas Kümmel versetzen und unter die Hackfleischmasse geben.

3. Das Backrohr auf 80 Grad anheizen. Auf die abgekühlten Rotkohlblätter jeweils 3 Esslöffel der Wildhackfüllung geben, die Blätter nach innen einschlagen und mit Küchengarn zu Rouladen fixieren. In einer Kasserolle Butterschmalz zerlassen und die Rotkohlrouladen von allen Seiten bei dreiviertel der Herdhitze für 10 Minuten anbraten. Dabei immer wieder mit Gemüsebrühe ablöschen. Zum fertig Garen den Deckel aufsetzen und bei kleiner Hitze zirka 20 Minuten weiterziehen lassen.

4. Rouladen vorsichtig herausnehmen und in einer feuerfesten Schüssel ins Backrohr zum Ruhen stellen. Den Bratenansatz in der Kasserolle mit dem Wildfond lösen und auf 1/3 reduzieren. Feingehackten Thymian und Schlagobers zur Sauce geben und nur noch kurz aufkochen.

Tipp

Als Beilage zum Rotkohl gefüllt mit Wildhackfleisch passen am besten Erdäpfelknödel oder eine grober Stampf aus mehligen Erdäpfeln. Die Sauce zum Rotkohl kann besonders in der Winterzeit mit etwas Orangensaft und Zimt abgeschmeckt werden.