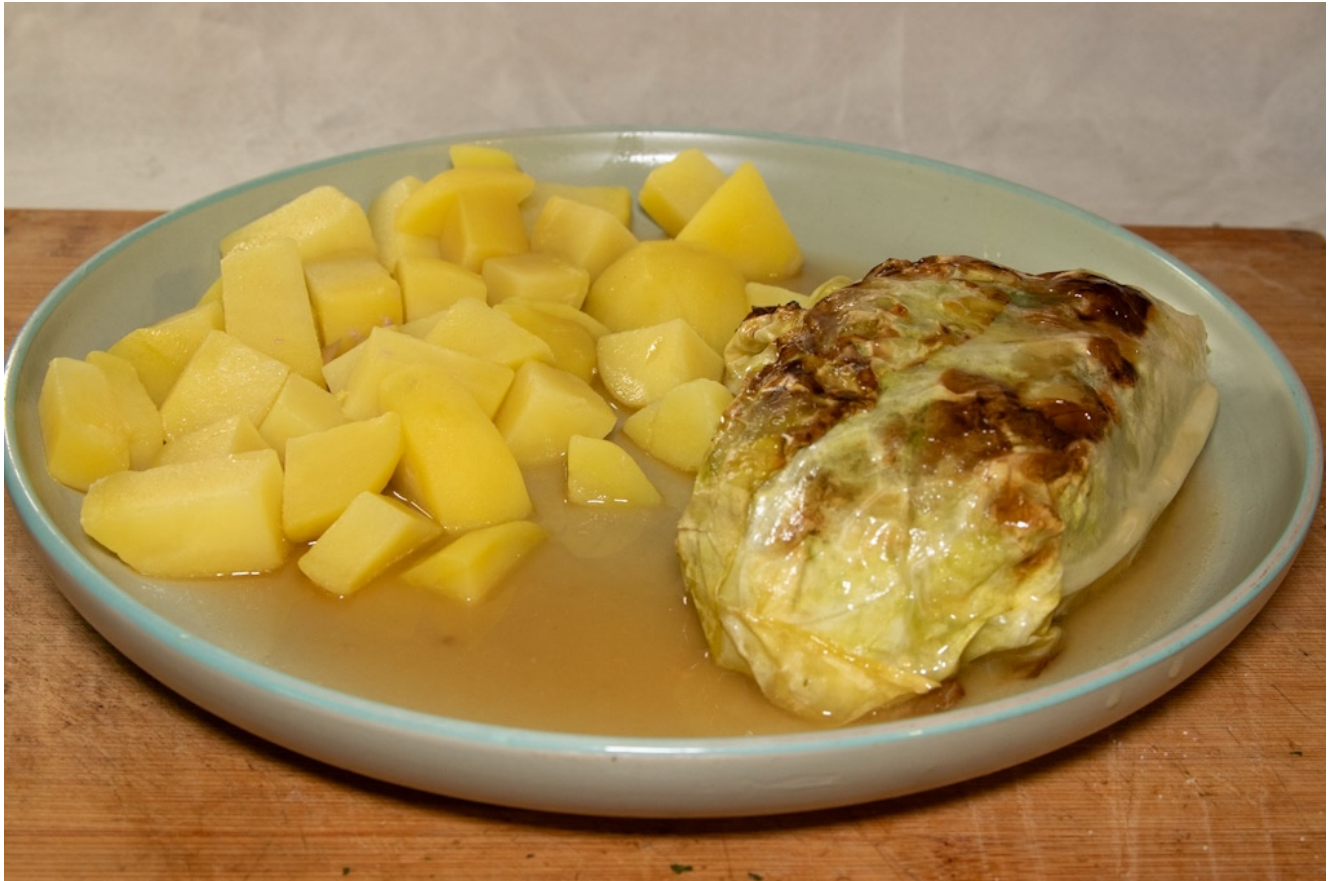


Kohlrouladen Salzkartoffeln Rieslingsoße

mit
in



Rouladen mit würziger Füllung

Zutaten für 2 Personen:

Für die Kohlrouladen:

- 4 große Blätter (z.B. vom Spitzkohl)
- Küchengarn
- Öl

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch (Rind)
- Brät von 4 Grillwürsten (mit Käse, Schinken und Spinat)

- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Fleischgewürzmischung
- Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für die Beilage:

- 4 große Kartoffeln
- Riesling

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.



Und leckerer Rieslingsoße

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Grillwürste aufschneiden, Brät herauspuhlen und zum Gemüse geben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben.

Mit Fleischgewürzmischung, gemahlenem Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles mit der Hand gut vermischen.

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Ein großes Kohlblatt auf ein Arbeitsbrett geben. Den dicken Strunk am Anfang des Blattes ein Stück herausschneiden. Füllung in vier Teile teilen. Ein Teil mit der Hand zu einer länglichen, dicken Rolle formen und auf das Kohlblatt geben. Roulade zusammenrollen und die Enden gut einschlagen. Mit Küchengarn zusammenbinden. Diesen Vorgang drei Male wiederholen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Rouladen darin auf jeder Seite kross anbraten, damit Röstspuren entstehen. Herausnehmen.

Rouladen in eine passende Auflaufform geben. Mit etwas Riesling auffüllen, damit etwa 1–2 cm tief Flüssigkeit in der Auflaufform steht. Zugedeckt bei 140 °C Umluft auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Parallel dazu Kartoffeln in einem Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser 15 Minuten garen.

Auflaufform herausnehmen. Rieslingsoße mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Jeweils zwei Rouladen auf einen Teller geben. Küchengarn entfernen. Jeweils die Hälfte der Salzkartoffeln auf einen Teller geben. Rieslingsoße über Rouladen und Kartoffeln verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Geschmälzte Herrgotts'scheißerle mit Kalbsbrät



Leckere gefüllte Pasta

Ich möchte gern ein sehr ungewöhnliches Rezept mit Ihnen teilen. Eines, bei dem ich auf die Auflistung der Zutaten und die Beschreibung der Zubereitung verzichte.

Ich hatte eine Idee, wie ich Bratwürste anders weiterverwenden kann, ohne die Würste in gewohnter Manier zu braten oder zu grillen.

Und zwar das Brät aus den Würsten herauszunehmen und damit herrliche Herrgottsb'scheißerle zu füllen.

Das klingt ja schon einmal gut.

Zumal das Brät der Kalbs-Bratwürste, die ich verwende, sehr gut schmeckt.

Nun kam ein Hürde auf mich zu.

Ich hatte seit 2 Jahren keine Nudelmaschine mehr. Weder eine elektrische noch eine manuelle. Ich hatte vor einigen Jahren eine preiswerte elektrische Nudelmaschine bei meinem Discounter gekauft. Das hätte ich besser unterlassen sollen. Ich musste die Nudelmaschine drei Male wegen eines Defekts an den Vertrieb der Nudelmaschine zur Reparatur einsenden.

Beim dritten Mal blieb sie gleich dort und ich bekam den Kaufpreis zurückerstattet. Und meine manuelle Nudelmaschine hatte ich eben in dieser Zeit bei eBay verkauft.

Nudelteig manuell mit dem Nudelholz wollte ich nicht zubereiten.



So gelingt es leider nicht, ...

Ich kam auf die Idee, Lasagneplatten vorzugaren und halbiert zu großen Herrgotts-b'scheißerle-Teig umzufunktionieren.

Grundsätzlich klingt die Idee zunächst einmal nicht schlecht.

Sie hat nur einen Fehler: Vorbereitete Lasagneplatten, und dann wenige Minuten vorgegart für die weitere Verarbeitung, lassen sich nicht zusammendrücken oder kleben. Weder haften die Platten fest aneinander, wenn man sie mit dem Finger zusammendrückt. Oder letzteres sogar mit der Gabel versucht. Noch kleben sie zusammen, wenn man die Stellen zusätzlich mit verquirltem Ei bestreicht.

Den Platten fehlt einfach die Klebrigkeit eines frisch zubereiteten Nudelteigs, den mit Ei verkleben und gut zusammendrücken kann.

Somit schlug dieser Versuch fehl.



... so dann allerdings schon

Ich habe mich also dann doch daran gemacht und frischen Nudelteig zubereitet und mit dem Nudelholz – nomen est omen – ausgerollt.

Dieser frische Teig hat eben auch die Vorteile, dass er zieh- und dehnbar ist und somit manche Lücke bei den Herrgottsb'scheißerle füllen kann, indem man den Teig einfach noch etwas dünner drückt oder entsprechen in Form zieht.

Außerdem lassen sich auch kleine Löcher in den gefüllten Herrgottsb'scheißerle leicht mit einem Stückchen Teig wieder stopfen.

Bei den Lasganeplatten hat man da eben keine Chance.

Nun, ich habe Brät von 10 Kalbs-Bratwürsten – etwa 800 g – verwendet.

Und dann noch einen halben Topf Petersilie und einen ganzen Topf Basilikum abgezupft, kleingeschnitten und in das Brät gegeben.

Dann alles mit der Hand zu einer schönen Füllung vermischt. Die Füllung in der Hand zu einer dicken, langen Rolle geformt und in sechs Teile geteilt.

Das ergibt die Füllung für die Herrgottsb'scheißerle.



Mit viel Butter

Die Zubereitung dann ist einfach.

Ich habe den Nudelteig nach meinem bewährten [Rezept](#) zubereitet. Das ergibt genau die Menge Nudelteig, wie ich sie für insgesamt 12 große Herrgottsb'scheißerle für 2 Personen benötige.

Zur Sicherheit, um Nudelteig und Brät der Herrgottsb'scheiBerle zu garen, lasse ich sie 30 Minuten in nur noch siedendem Wasser ziehen. Das Wasser kocht nicht, es gibt somit keine Luftblasen und Bewegung im Wasser und die Herrgottsb'scheiBerle können nicht aufplatzen.

Dann nur noch in einer großen Portion Butter in der Pfanne geschwenkt.

Und sofort serviert. Lecker!

Maccheroni mit Bratwurst-Brät in Sahne-Weißwein-Sauce



Eine Anmutung wie normales Hackfleisch
Bratwürste sind normalerweise dazu da, dass man sie in Fett in

der Pfanne brät.

Hat man jedoch grobe Bratwürste, die nicht wie die handelsüblichen Bratwürste vorgegart sind, sondern frisches Brät enthalten, kann man auch anders verfahren.

Man kann dieses Brät auch aus dem meistens verwendeten Schweinedarm herausnehmen und damit Frikadellen zubereiten, eine Füllung oder Farce für Rouladen herstellen oder es auch einfach wie Hackfleisch mit einer Sauce für Pasta zubereiten.

Letzteres kann man auch in abgewandelter Weise mit vorgegarten, fertigen Bratwürsten machen.

Einfach Bratwürste kleinschneiden, in die Küchenmaschine geben und fein häckseln.

Man erhält ein Produkt, das sehr stark an Hackfleisch erinnert. Und den Vorteil hat, dass es schon gewürzt ist.

Mit einigen Zutaten wie Sahne und Weißwein kann man damit eine leckere Bratwurstbrät-Sauce für Pasta zubereiten.

Da die verwendeten Bratwürste von der industriellen Herstellung schon mediterran gewürzt waren, gebe ich nur noch einen Teelöffel Kräuter der Provence hinzu.

Fertig ist die Brät-Sauce.

Dazu echte italienische Pasta, in diesem Fall Maccheroni.

Für 2 Personen

- 5 Bratwürste (300 g, mediterran gewürzt)
- 100 ml Sahne
- Soave
- 1 TL Kräuter der Provence
- 350 g Maccheroni
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 7 Min.



Würzig und lecker

Würste kleinschneiden, in eine Küchenmaschine geben und fein häckseln.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Butter in einem Topf erhitzen.

Brät darin anbraten.

Mit Sahne und einem Schluck Soave ablöschen.

Kräuter der Provence dazugeben.

Verrühren und kurz bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Pasta auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Brät mit Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllter Putenbraten mit Reis in Riesling-Sauce



Mit leckerer Riesling-Sauce

Die Besonderheit an diesem Gericht ist, dass ich den Putenbraten fülle

Sie können es sich einfach machen und nehmen einfach Brät von Bratwürsten und verwenden dieses als Füllung.

Ich bereite sozusagen das Brät oder die Farce selbst zu. Und verwende dafür ganz fein geschnittenes Schweineherz. Das verfeinere ich noch mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen.

Für den Putenbraten verwende ich einmal kein reines Bratenfleisch, sondern verwende Putenbrustfilet.

In dieses schneide ich längs eine tiefe Tasche, fülle diese mit dem Brät und wickle den Braten an drei Stellen mit Küchengarn zusammen.

Dann wird er noch mit Gewürzsalz gewürzt.

Und zusammen mit Champignons und diversem Gemüse in Olivenöl angebraten.

Und schließlich in einer gute Menge Riesling, damit man auch später eine schöne Sauce für die Beilage hat, zwei Stunden zugedeckt geschmort.

Soviel Arbeit ich mir auch bei dem Braten und der Füllung machen, so mache ich es mir bei der Beilage dann doch einfach und greife zu normalem Reis aus der Packung.

Für 2 Personen

- 1 kg Putenbrustfilet
- Gewürzsalz
- 600 ml Riesling
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 braune Champignons
- Butter
- 2 Tassen Reis
- Salz

Für die Füllung:

- 300 g Schweineherz
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- viele Zweige frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- rosenscharfes Paprikapulver
- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Schmorzeit 2 Std.



Für die Füllung:

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Alles in eine Schüssel geben.

Schweineherz sehr kleinschneiden. Dann nochmals auf einem Arbeitsbrett mit einem geeigneten Messer ganz fein hacken. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Thymian kleinschneiden. Dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Parika würzen. Alles gut vermischen.

Filet auf allen Seiten mit dem Gewürzsalz würzen.

Längs eine tiefe Tasche hineinschneiden. Füllung in die Tasche geben und gut zusammendrücken. Filet mit drei Stück Küchengarn drei Male zusammenschnüren.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden.

Champignons in feine Scheiben schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Filet auf allen Seiten einige Minuten kross anbraten.

Gemüse und Pilze dazugeben und mit anbraten. Mit dem Riesling ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Reis eine viertel Stunde vor Ende der Garzeit nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Reis auf zwei Teller verteilen.

Braten quer halbieren. Küchengarn entfernen.

Jeweils ein Bratenstück zum Reis geben. Sauce über den Reis geben.

Servieren. Guten Appetit!