



KOHLROULADEN VOM WILD

Zutaten

Kohlrouladen vom Wild:

500 g Wildhack
200 g gemischte Champignons
1 Ei
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
80 g Semmelbrösel
Salz und Pfeffer
1 Teelöffel Kreuzkümmel
1 Kohlkopf
1 Esslöffel Butter zum Braten

Für die Sauce:

100 ml Milch
1 l Gemüsebrühe
1 Frühlingszwiebel
100 ml Schlagsahne
1 Handvoll Petersilie

Knollensellerie-Püree:

1 großer Knollensellerie
20 g Butter
50 ml Schlagsahne
Salz und Pfeffer
geriebene Muskatnuss

 70 min.

Zubereitung

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Pilze etwa 3 Minuten in Butter braten, bis sie goldbraun zu werden. Anschließend zum Abkühlen auf die Seite stellen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein hacken. Anschließend die gebratenen Pilze, das Wildhack, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Ei, Milch, Zwiebel, Knoblauch und Semmelbrösel in eine große Schüssel geben. Alles gut vermischen und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor. Brühe in einem großen Topf zum Kochen bringen. Zehn Kohlblätter ablösen, waschen und die dicken Blattrippen vorsichtig ausschneiden. Anschließend drei Minuten lang in der Brühe pochieren oder bis die Blätter anfangen, weich zu werden. Auf ein sauberes Geschirrtuch legen und vorsichtig trocken tupfen. Die Brühe im Topf aufbewahren.

Als nächstes jeweils etwas Pilz-Hack-Mischung auf der unteren Blattmitte verteilen, die Ränder seitlich einschlagen und das Blatt aufrollen. Mit Küchengarnt fixieren und in eine Auflaufform legen. 300 ml Gemüsebrühe und 100 ml Sahne in die Form gießen. Für 30 Minuten in den Ofen schieben, bis die Kohlrouladen gar sind.

Für das Knollenselleriepüree - Den Knollensellerie gründlich waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Sellerie in einem Topf mit Wasser ca. 15 Minuten kochen, bis er ganz weich ist. Das Kochwasser abgießen. Den Sellerie mit Butter und Sahne mit einem pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die Kohlrouladen und die Soße mit dem Selleriepüree servieren und vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit.