

Krautwickel von der Diepholzer Moorschnucke

ausgesucht von Nelson Veraart, "Hotel Töwerland"



Zutaten(für 1 Person):

200 g Moorschnucken-Gehacktes (50/50)

½ Esslöffel Zwiebelwürfel

1 Esslöffel Tomatenconcasse

1 Esslöffel Zucchiniwürfel

1 Esslöffel Auberginenwürfel

1 Messerspitze Knoblauch

2 Esslöffel Weißbrotwürfel

1 Vollei

½ Esslöffel Dijonsenf

Pfeffer, Salz

3 schöne Spitzkohlblätter

Zubereitung:

Man nehme das Gehackte, die Gemüsewürfel und die Gewürze und vermische sie zu einer homogenen Masse.

Die Spitzkohlblätter werden in kochendem Salzwasser kurz blanchiert (angekocht) und in Eiswasser abgeschreckt. Nun nehme man die Blätter, schneide den harten Strunk heraus und lege sie auf die Arbeitsfläche, so dass man eine ganze Fläche hat. Man nehme die Moorschnucken- Gemüsemasse, lege sie an das eine Ende und schlage die überliegende Seite herauf und rolle den Krautwickel auf.

Nun legt man den Krautwickel so in eine Kasserolle (Auflaufform), dass sie sich nicht abwickelt, gieße noch etwas Moorschnuckenfond und etwas Weißwein an und lässt dies unabgedeckt ca. 60 min bei 145 °C bei trockener Hitze in der Backröhre.

Ich würde ein paar Salzkartoffeln dazu servieren und als Sauce einfach den Bratenfond mit etwas Butter aufmontieren.



Zur Schemder Bergmark 20 49439 Steinfeld
Oldenburg

info@hotel-toewerland.de

Fon: 05492 / 89-0 Fax: 05492 / 89-50