



## Spitzkohlroulade mit Pfifferling-Specksauce

### Zutaten für vier Personen

1 Kopf Spitzkohl  
600 g gemischtes Hackfleisch  
80 g Zwiebelwürfel  
2 Eier  
1 Scheibe eingeweichter Vollkorntoast  
je 1 EL gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen  
je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Oregano  
250 ml brauner Kalbsfond  
1 TL Kümmel  
80 g Zwiebelwürfel  
1 EL Öl  
160 g Pfifferlinge  
200 ml brauner Kalbsfond  
1 Frühlingszwiebel  
50 g Speckwürfel  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (circa 50 Minuten)

Vom Spitzkohl den Strunk ausschneiden. Kohl als Ganzes in sprudelndes Wasser geben, danach die Blätter ablösen und in leicht sprudelndem Salzwasser kurz blanchieren, gut abtropfen lassen und auf Küchentrepp abtupfen. Die großen Adern etwas ausschneiden.

Hackfleisch mit Zwiebelwürfeln, Eiern, mit eingeweichtem ausgedrücktem Vollkorntoast, gehackter Petersilie, Schnittlauchröllchen, etwas gerebeltem Thymian und Oregano gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlblätter übereinander legen, Hackfleischmasse darauf verteilen, straff einrollen, mit einer Kordel kreuzweise binden. Pfanne mit heißem Öl, Rosmarin, Kümmel, Thymian und Oreganozweigen als Bett anrichten, Roulade darauf setzen, mit Kalbsfond angießen, im vorgeheizten Backofen bei 165 bis 170°C 25 bis 30 Minuten schmoren lassen.

Zwiebeln in heißem Öl glasig angehen lassen und gesäuberte Pfifferlinge zugeben. Die Pilze mit angehen lassen, mit braunem Kalbsfond angießen, Speckwürfel und Röllchen von Frühlingszwiebeln zufügen, kurz köcheln lassen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Restliche Schnittlauchröllchen und gehackten Petersilie zugeben, als Bett auf flachem Teller angießen. Von der Roulade die Kordel entfernen, schräg halbieren, darauf setzen, mit Thymian garnieren. Als Beilage passt Kartoffelpüree.

### Nährwert pro Portion

640 kcal – 46 g Fett – 40 g Eiweiß – 21 g Kohlenhydrate – 1,5 BE

**Dieses Gericht ist lactosefrei.**