



Rollbraten mit weihnachtlicher Füllung

Zutaten (für acht Portionen):

Rollbraten

1/4 Kopf Rotkohl
1 Schalotte
Butterschmalz zum Braten
Salz, Pfeffer
50 ml Weißweinessig
3 Stiele Thymian
2 Stiele Majoran
1/2 TL Sternanis, gemahlen
1/2 TL Nelken, gemahlen
1/2 TL Zimt, gemahlen
1/2 TL Ingwerpulver
1/2 TL Muskatnuss, gemahlen
1/2 TL Piment, gemahlen
1/2 TL Kardamom, gemahlen
100 g Nüsse nach Geschmack, z.B. Haselnüsse, Walnüsse und Pekannüsse
150 g Maronen, vorgegart
1 EL grober Senf
1-2 Zehen Knoblauch
1,5 kg Schweinenacken
2-3 EL feiner Senf
1-2 EL Preiselbeermarmelade
Bratengarn
1 Zwiebel
1-2 EL Tomatenmark
150 ml (alkoholfreier) Glühwein
500 ml Fleischbrühe
1-2 TL feiner Senf
1-2 EL Speisestärke

Sowie

2-3 Karotten
2-3 Stangen Staudensellerie, mit Grün
3 festkochende Kartoffeln
1-2 Äpfel



Zubereitung (circa 50 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Den Rotkohl fein hobeln und mit einer gewürfelten Schalotte in etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Essig, gehacktem Thymian und Majoran würzen, dann in eine große Schüssel geben. Die Gewürze dazugeben, ebenso gehackte Nüsse, Maronen, groben Senf und geriebenen Knoblauch.

Das Fleisch eine halbe Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank holen. Mit einem Messer so zuschneiden, dass eine gleichmäßige, rechteckige Fleischplatte entsteht (alternativ kann man diesen Schritt auch vom Metzger erledigen lassen). Mit einem Fleischklopfer oder einem anderen schweren Gegenstand auf eine gleichmäßige Dicke bringen, dann beidseitig kräftig salzen und pfeffern. Die geschnittene Seite nach unten legen und die Oberseite großzügig mit feinem Senf und Preiselbeermarmelade bestreichen. Die Füllung darauf verteilen, dabei etwas Rand lassen. Dann das Fleisch von der langen Seite her stramm aufrollen und mit Bratengarn schlaufenweisen eng fixieren (Alternative: Rollbraten-Netz).

In einem Bräter mit Butterschmalz rundherum scharf anbraten, dann auf einen Teller geben. Die Zwiebel in Ringe schneiden und den Bratensatz damit lösen. Tomatenmark hineingeben und rösten, dann mehrfach mit Glühwein ablöschen. Mit Fleischbrühe angießen und den Rollbraten wieder einlegen. Im Ofen bei 200 Grad etwa 90 Minuten schmoren lassen.

Die Gemüse und den Apfel schälen und grob schneiden. Je nach gewünschter Konsistenz für die letzten 20 bis 40 Minuten mit in den Bräter geben.

Nach Ende der Garzeit den Rollbraten aus dem Bräter nehmen und einen Moment ruhen lassen. Die Sauce mit den Gemüsen in einen Topf geben und nochmal aufkochen. Mit Senf und dem fein geschnittenen Selleriegrün verfeinern, dann mit angerührter Speisestärke abbinden. Den Rollbraten in dicke Scheiben schneiden und zusammen mit Gemüsen und Sauce servieren. Dazu passen Knödel.

Nährwerte pro Portion:

651 kcal – 39 g Fett – 43 g Eiweiß – 28 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist laktosefrei.