



## Wildschweinrollbraten mit Walnuss-Birnenfüllung

### Zutaten (für vier Personen)

800 g Wildschweinfleisch aus der Keule  
200 g feine Bratwürste  
1 Scheibe Dinkelbrot  
1 feste Birne  
2 EL gehackte Walnüsse  
1 ½ EL gerebelten Thymian  
1 Bund Suppengrün  
1 EL Öl  
1 ½ EL Tomatenmark  
1 ½ Scheiben Saucenlebkuchen  
200 ml Johannisbeer- oder Traubensaft  
400 ml Kalbsfond  
6 Wacholderbeeren  
6 Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
2 Zweige Thymianzweige

350 g Spätzle (Fertigprodukt)  
80 ml Gemüsebrühe  
15 g Kräuterbutter

400 g Rosenkohl  
60 g Zwiebelwürfel  
1 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
Muskat

### Zubereitungszeit (circa eine Stunde)

Fleisch etwas einschneiden (einreißen) und mit Salz und Pfeffer würzen. Bratwurstbrät aus dem Darm streifen, mit kleinen Würfeln von Dinkelbrot, geschälter Birne, gehackten Walnüssen und gerebeltem Thymian gut vermengen. Mischung auf das Fleisch geben und glattstreichen. Straff einrollen und mit einer Kordel mehrmals fest umwickeln. In heißem Öl rundum anbraten und heraus nehmen.

Im selben Topf kleingeschnittenes Suppengemüse anrösten, Tomatenmark zugeben und mit angehen lassen. Mit Johannisbeer- oder Traubensaft ablöschen, mit Kalbsfond auffüllen und aufkochen. Zerstoßene Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Thymianzweig zugeben. Saucenlebkuchen klein bröseln und unterheben. Rollbraten einlegen und im vorgeheizten Backofen bei circa 160 Grad eine Stunde schmoren lassen.

Vom Rosenkohl die Außenblätter entfernen. Den Strunk etwas abschneiden, in sprudelndem leichtem Salzwasser auf den Biss blanchieren. Abschütten, halbieren, in heißem Öl mit Zwiebeln anschwemmen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Spätzle in etwas Gemüsebrühe schwenken und Kräuterbutter unterheben. Auf flachem Teller anhäufeln, Rosenkohl daneben mit anrichten. Rouladen vom Bindfaden entfernen, in Scheiben schneiden, daneben setzen. Sauce abseihen, rundum angießen und mit Thymian garnieren.

### **Nährwerte pro Portion**

899 kcal - 56 g Fett - 59 g Eiweiß - 48 g Kohlenhydrate - 4 BE

**Dieses Gericht ist lactosefrei.**