



Rotkrautwickel mit Wild, Majoranjus und Tiroler Speckknödeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

In der Jagdsaison, bürgerlich, stimmig, lecker, Resteverwertung

Zutaten

- Für die Rotkrautwickel:
- 1 kleiner Kopf frischer Rotkohl
- 1 Glas Wildfond aus dem Supermarkt
- 600 g Wild Kleinfleisch wie: Wildschwein, Hirsch oder Reh
- (Fett und Sehnenfrei in $\frac{1}{2}$ cm großen Würfeln)
- Etwas Rösrgemüse aus: 2 mittelgroße, Zwiebeln 50 g Knollensellerie
- 1 kleine Möhre
- $\frac{1}{2}$ El Tomatenmark
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- $\frac{1}{4}$ l trockener Rotwein
- Etwas frischen Majoran
- Salz, Pfeffer
- Etwas Butterschmalz
- Für die Tiroler Speckknödel:
- 250 g altbackene Brötchen oder Weißbrot
- 100 g durchwachsener Bauchspeck in Würfeln
- 1 fein geschnittene Zwiebel in Würfeln
- 125 ml heiße Milch
- 2 Eier
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- Salz, Muskat, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Tiroler Speckknödel:

Schritt2

Das in Würfeln geschnittene Brot in einer ausreichend großen Schüssel mit der heißen Milch übergießen, abdecken und ca. 10 min. durchziehen lassen.

Schritt3

Den Speck kross anbraten und die Zwiebeln dazu geben, 2 - 3 min. weiter braten.

Schritt4

Die Pfanne zurückziehen und die gehackte Petersilie dazu geben. Alles mit den Eiern verarbeiten und in siedendem Salzwasser zunächst einen kleinen Probekloß machen

Schritt5

(Um die Konsistenz zu prüfen, sollten sie nicht fest genug sein, ein weiteres Ei dazu geben. Sollten sie zu fest sein, etwas mit Panierbrot strecken)

Schritt6

Die Semmelknödel sind servierbar, wenn sie oben schwimmen.

Schritt7

Die Rotkrautwickel.

Schritt8

Zunächst den Rotkohl putzen, die harten Außenblätter entsorgen.

Schritt9

Die darunter liegenden Blätter abnehmen und für 5 - 6 min. in kochendem Salzwasser blanchieren,

Schritt10

Heraus fangen, in kaltem Wasser abkühlen, die mittleren Strünke heraus schneiden und die Blätter auslegen.

Schritt11

Das fein gewürfelte Wildfleisch anbraten, die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben, salzen pfeffern. 5 - 6 min. schwitzen lassen, dann folgt das Tomatenmark.

Schritt12

Den Rotwein nach und nach dazu geben, glacieren und weitere 4 - 5 min. zusammen schmoren lassen.

Schritt13

So kurz wie möglich halten, soll heißen, die Flüssigkeit weitgehend verkochen lassen.

Schritt14

Nunmehr die Füllung auf den Kohlblättern verteilen, einrollen, ev etwas mit Küchengarnd binden. In einer Stielpfanne, in heißem Butterschmalz, 3 - 4 min. auf jeder Seite bei mittlerer Hitze heraus braten. Danach aus der Pfanne nehmen und anrichten.

Schritt15

Den Bratenfond mit dem Wildfond ablöschen, auf die benötigte Menge reduzieren und etwas frischen Majoran dazu geben, nachschmecken

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Die Rotkrautrouladen mit der Majoranjus überziehen und mit den Speckknödeln zu Tisch geben.

Schritt18

.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** bürgerlich, einfach, für jeden tag, jagdsaison, preiswert, resteverwertung

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotkrautwickel-mit-wild-majoranjus-und-tiroler-speckknoedeln/>