

Spitzkohlroulade mit Pilz-Hirse Füllung

Zutaten:

E 150 g Hirse, **E** 10 g getrocknete Steinpilze, **E** 150 g Egerlinge, **E** 1 Ei,
E 4 Spitzkohlblätter, **E** 1 TL Ahornsirup, **E** 3 EL Olivenöl, **E** 1 TL Kuzu,
M 1 kleine Zwiebel, **M** 1 Knoblauchzehe, **M** 1 TL kleingehackter Ingwer,
M 1 TL Kümmel, **M** 1 TL Majoran getrocknet, **M** ½ TL Thymian getrocknet,
W 1 TL Salz, **W** 2 EL Sojasauce,
H 3 TL Zitronensaft, **H** ½ Bund Petersilie,
F 6 Wacholderbeeren, **F** ¼ TL Paprikapulver edelsüß, **F** 850 ml heißes Wasser.

Vorbereitung:

E Hirse im Mixer vermahlen
E Getrocknete Steinpilze in 350 ml heißem Wasser für 30 Minuten einweichen.
Anschließend Steinpilze herausnehmen und klein schneiden.
Einweichwasser filtern und bei Seite stellen.
E Egerlinge fein raspeln
E Spitzkohlblätter ablösen und für 5 Minuten dämpfen Den Stunk aus dem Blatt
herausschneiden.
M Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden
M Knoblauch schälen
M Ingwer klein hacken
H Petersilie fein hacken

Zubereitung Füllung:

F In einem heißen Topf das Einweichwasser der Pilze geben (*mind. 300 ml, ansonsten mit Wasser auffüllen*).
E Gemahlene Hirse, kleingeschnittene Steinpilze, und
M Thymian in den Topf geben.
W Mit ½ TL Salz würzen. Alles einmal kräftig aufkochen lassen.
Danach Deckel auflegen, Herd auf kleinste Hitze stellen und 15 Minuten köcheln lassen (*Falls die Flüssigkeit vorher verkocht ist, einfach Ofen komplett ausschalten und die Hirse in der Resthitze garziehen lassen*).
Vom Herd nehmen, auskühlen lassen und in eine Schüssel umfüllen.
E Egerlinge und Ei zu der Steinpilz-Hirse-Mischung in die Schüssel geben.
M Zwiebel und Ingwer zufügen. Knoblauch dazu pressen.
W Mit ¼ TL Salz bestreuen.
H Die Masse mit Petersilie versehen und
F edelsüßes Paprikapulver einfüllen. Alles gut miteinander vermengen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Zubereitung Spitzkohlroulade:

E Gedämpftes Spitzkohlblatt mit einem Teil der Masse bestreichen und zu einer Roulade aufrollen. Solange verfahren bis Kohlblätter und Masse aufgebraucht sind.

F In einer heißen Pfanne

E das Olivenöl erwärmen. die Spitzkohlrouladen von beiden Seiten kräftig anbraten.

Hinterher in eine feuerfeste Form / Bräter umfüllen.

F Heißes Wasser (500 ml) in die Form eingießen. Wacholderbeeren im Anschluss zufügen.

E Ahornsirup,

M Kümmel und Majoran zufügen.

W Zum Schluss Sojasauce und

H Zitronensaft in die Form gießen.

F Bei 180°C Heißluft, für 20 – 25 Minuten im Backofen garen.

Für eine etwas sämigeren Sauce, den Bratenfond aus der Form in einen Topf gießen. Den Bratenfond kurz aufkochen. Kuzu mit etwas Wasser anrühren, in die Sauce geben und 1 Minute köcheln lassen, bis die Sauce etwas angedickt ist.

Spitzkohlroulade zusammen mit etwas Sauce servieren.