

Barnimer Kraut- und Rüben- Röllchen

Kleine Rinderrouladen mit Salz und Pfeffer würzen und leicht klopfen.

Gewürzgurke, Steckrübe und Karotte in passende Stifte schneiden.

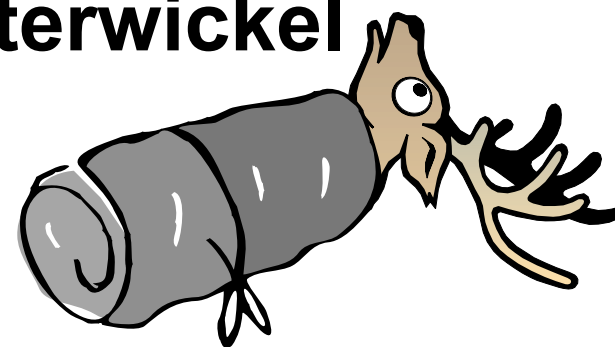
Steckrübe und Karotte in Salzwasser bissfest kochen und abtrocknen. Bunten oder grünen Speck ebenfalls in Stifte schneiden.

Pro Roulade ein Wirsingblatt in Salzwasser kochen und abtrocknen. Roulade ausbreiten, mit mittelscharfem Senf dünn bestreichen, Wirsingblatt auflegen. Am unteren Ende der Roulade je einen Gurken-, Karotten-, Speck- und Steckrübenstreifen auflegen.

Zusammenrollen und an den Enden mit Zahnstochern oder Küchengarn fixieren. In einem Bräter oder einer Pfanne mit Deckel anbraten und mit Fleischfonds übergießen. Gefäß abdecken und im Ofen bei 180 ° C weitergaren.

Ab und zu mit Fonds aufgießen.

Wilder Barnimer Winterwickel



Für den „Wilden Winterwickel“ befreien Sie das Wildfleisch vom Fett und schneiden es in kleine Stücke. Übergießen Sie die Stücke mit etwas frischem Eiweiß. Anschließend für 10 - 15 min in den Froster stellen. In dieser Zeit

Wirsingblätter in Salzwasser kurz kochen, dass sie noch Biss behalten. Gut abtrocknen. Das Fleisch aus dem Froster durch die feinste Scheibe eines Fleischwolfes drehen, salzen und pfeffern. Die Masse mit süßer Sahne ergänzen bis sie cremig ist. Saft von Roter Beete für die

Farbe sowie eingelegte Preiselbeeren hinzufügen. Wirsingblätter ca. 0,5 cm dick mit der Masse bestreichen. In die Mitte des Blattes eine längst geviertelte Gewürzgurke auflegen und das Blatt zusammenrollen. Die Enden mit Zahnstochern verschließen oder mit

Küchengarn zusammenbinden. Bis zur Hälfte mit etwas Gemüse- oder Fleischbrühe bedeckt, im geschlossenen Topf garen lassen.