

Zutaten für 6 Personen

6 große Außenblätter vom Weißkohl
3 rote Zwiebeln fein gewürfelt
3 Tomaten in Würfeln
3 säuerliche Äpfel in Würfeln
Salz und Pfeffer
1 EL Rohrzucker oder Honig
¼ L weißer Portwein
Olivenöl zum anbraten
6 Rebhuhnbrüste mit Haut oder ein ganzes Rebhuhn
300g durchwachsener Speck gewürfelt zum andünsten
1 TL Muskatnuss
½ Geflügelfond
2 Tassen Suppengemüse in kleinen Würfeln
2 El Mehl

Weißkohlblätter in kochendem Salzwasser blanchieren. Blätter mit kaltem Wasser abschrecken und auf Küchenkrepp legen. Die Tomaten ohne Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Schalotten und die Speckwürfel in etwas Öl andünsten, dann die Tomaten und Apfelwürfel zugeben, nach 5 Minuten mit Portwein ablöschen. Honig und die Gewürze zugeben. Die Masse abkühlen lassen. Das Geflügelfleisch in grobe Würfel schneiden und im Mixer Portionsweise mittel zerkleinern. Zusammen mit der angedünsteten Gemüsemasse vermischen, abschmecken und die Kohlblätter damit füllen und Rouladen formen. In einer Pfanne die Rouladen rundherum goldbraun anbraten. Rouladen herausnehmen, dann das Suppengemüse zugeben mit dem Mehl abstäuben und wie bei einer Mehlschwitze abbrennen, mit dem Geflügelfond ablöschen, gut umrühren und die Rouladen wieder in die Pfanne geben Deckel drauf und 30-40 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen.

Wildreis

200g roter Wildreis
2 Lorbeerblätter
½ Limette
Salz und schwarzer Pfeffer
2 keine Schalotten
6 El Olivenöl
3 El Korinthen

- 3 El Pinienkerne
- 1 El Honig
- 1 Knoblauchzehe gehackt

Den Reis in einen Topf geben, mit 600ml heißem Wasser übergießen, 10 Minuten quellen lassen. Dann Salz, Pfeffer, Lorbeer und Limette zugeben und zum kochen bringen. Hitze reduzieren, 10 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen, mit einem Küchenhandtuch abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen, die Schalotten in Olivenöl andünsten, Korinthen, Pinienkerne, Honig und Knoblauch zugeben, salzen und pfeffern und 5 Minuten dünsten. Zum Schluss den Reis zugeben, Lorbeer und Limette entfernen und die Massen gut vermischen. Abschmecken und heiß servieren.