



Röllchenbelegter Weidelamm im Chinakohlstrudel

Ca. 1 kg Lammkarree (oder Schlegelteile wie Fricandeau oder Nuss) mit 1/2 cm dicken Streifen Wurzelgemüse spicken und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Estragonblättern und Kerbelkraut würzen. Das Fleisch in der Pfanne kurz anbraten und im Rohr bei ca. 180° ca. 40 Minuten garen lassen - Kerntemperatur ca. 65-70°.

----- In der Zwischenzeit -----

Strudelteig vorbereiten und dünn ausziehen. Schweinsnetz vorbereiten. Schöberlmasse aus 5 Eiern (Löffelmasse) aufschlagen und nur mit Salz und einer Kräutermischung würzen. Chinakohlblätter blanchieren. Speck in dünne Scheiben schneiden.

----- Zubereitung -----

Die Strudelteigblätter werden in ca. 15x15 cm große Quadrate geschnitten und mit Schweinsnetz belegt. Die Speckstreifen und der Chinakohl werden darauf verteilt und mit etwas Schöberlmasse überzogen. Das Lammfleisch wird darauf gelegt und eingerollt. Die Röllchen werden schließlich bei 180° ca. 20-30 Minuten im vorgeheizten Rohr gebacken!

Guten Appetit wünscht „da Franz“!



Kalm-Chinakohl

1 kg Chinakohl vorbereiten: Strunk entfernen, putzen/waschen, in Streifen schneiden (Julienne)

ca. 1 EL Butterschmalz mit

3-4 geschnittenen Jungzwiebeln und

5 dag fein geschnittenen Speckwürfel und

Knoblauchzehen anrösten.

Den geschnittenen Chinakohl beifügen und ca. 2 geschälte, geriebene Äpfel dazugeben. Mit Salz, etwas Pfeffer, Kümmel, frischem Ingwer, Kardamon und etwas Curry-Orange würzen sowie mit etwas Bouillon auffüllen und bis zum leichten Biss dünsten. Bunte Paprikastreifen, Orangenwürfel und gedörrte Hirschkirscheiben dazugeben. Mit einer geriebenen Kartoffel binden und mit Sauerrahm verfeinern.

Guten Appetit wünscht „da Franz“!