

Leutkirch - "POT-AU-FEU" vom Weideochsen

Zutaten: (für 5 Personen)

Für das Pot-au-Feu:

- 1 Zwiebel, 5 VonHier-Karotten, 5 Frühlingszwiebeln
- 1 Lauch, 1 VonHier-Pastinake, 6 VonHier-Kartoffeln
- 300 g Fleischknochen, 250 g Markknochen
- 700 g Beinflisch vom Weideochsen
- 700 g Zwerchrippe vom Weideochsen
- Salz, 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken

Für die Kohlrouladen:

- 1 Weißkohl
- 2 Semmeln vom Vortag
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund VonHier-Petersilie
- 100 g geräucherter Speck
- 2 EL VonHier-Milch
- 300 g VonHier-Schweine-und Rinderhackfleisch
- etwas Majoran
- Salz, Pfeffer
- 2 EL VonHier-Butter
- Holzspießchen oder Küchengarn

Zubereitung:

1. Zwiebel halbieren, mit den Schnittflächen in eine heiße Pfanne legen und stark bräunen. Suppengemüse und Kartoffeln putzen, evtl. schälen, waschen und in Stücke schneiden. Alle Knochen waschen. Einen großen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen zum Kochen bringen, Fleischknochen zufügen und kurz kochen. In ein Sieb abschütten, in kaltem Wasser erneut ansetzen und zum Kochen bringen. Aufsteigende Schäume abschöpfen. Beinflisch und Zwerchrippe mit Salz, Lorbeerblättern, Nelke, gebräunter Zwiebel und dem Suppengemüse zu den Knochen geben. Die Hitze reduzieren und ohne Deckel ca. 1 Std. sieden lassen. Dann die Markknochen dazugeben und alles nochmals ca. 2 Std. garen.
2. Weißkohl putzen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Kohlkopf in kochendes Wasser tauchen, Kohlblätter ablösen und in Eiswasser abschrecken. Semmeln in Wasser einweichen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Speck fein würfeln. Semmeln ausdrücken, mit Milch, Hackfleisch und den vorbereiteten Zutaten zu einer Füllung vermengen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Füllung gleichmäßig auf den Kohlblättern verteilen, zu Rouladen formen, mit Holzspießen oder Küchengarn fixieren, in heißer Butter anbraten, mit etwas von der heißen Brühe auffüllen und darin ca. 40 Min. garen. Fleisch mit dem Gemüse in Brühe anrichten. Kohlrouladen dazu servieren. Dazu schmecken Petersilienkartoffeln.

Tipp:

Beim jährlichen Glashüttenfest im Glasmacherdorf Schmidfelden gibt es den Weideochsen am Grill oder Weideochsen-Bratwurst als Spezialität des Tages.