

Gefüllte Wildschweinroulade im Knuspermantel

Herbstliches Kartoffel-Ofen-Gemüse

Preiselbeere-Meerrettich-Dipp

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

-Roulade

4 Scheiben aus der Wildschweinkeule (Oberschale) à 200g

Sauerkraut 80g

1 Gemüsezwiebel

20g Walnuss

40g Sauerrahm

Petersilie

Panko Paniermehl

Weizenmehl

Ei/Milch

Salz, Pfeffer

-Beilagen

400g Kleine Speisekartoffeln

1 Karotte

1 Pastinake

2 Rote Zwiebeln

1 Sellerie

-Dipp

150g Mayonnaise

75g Preiselbeeren

25g frisch geriebener Meerrettich

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Roulade

Aus der Oberheule geschnittene Rouladenscheiben plattieren und würzen.

Die Gemüsezwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden.

In einer Pfanne mit etwas Öl glasig dünsten,

Walnüsse klein hacken und in die Pfanne geben,

das Sauerkaut dazu geben und alles im Anschluss würzen.

Danach umfüllen und in einer Schüssel mit etwas Schmand und frisch geschnittener Petersilie vermischen.

Die Masse auf die Rouladen verteilen und einrollen.

Danach in Mehl, Ei/Milch und Panko Paniermehl panieren, anschließend goldgelb in Öl braten und danach im Ofen für 5-8 Minuten fertig garen.

Beilagen

Kartoffeln vierteln und auf einem Backblech großzügig verteilen.

Karotten, Pastinaken, rote Zwiebeln und Sellerie schälen und in gleich große Stücke schneiden.

Mit grobem Meersalz bestreuen und mit etwas Öl beträufeln und alles bei 160 C° im Ofen bei Umluft rösten.

Dipp

Mayonnaise, Preiselbeeren, frisch geriebener Meerrettich

Salz und Pfeffer miteinander vermischen.

