

Verfasser: *Fachbereich Tourismus, Umwelt und Nachhaltigkeit (TUN) der Polytechnischen Schule Horn*

Grammelroulade auf karamellisiertem Kraut (4P)

Zutaten:

Erdäpfelteig

600 g Erdäpfel in der Schale gekocht

200 g griffiges Mehl

50 g Grieß

2 Dotter

40 g Butter

Salz, Muskat

- Gekochte, geschälte Erdäpfel durch die Kartoffelpresse drücken (am besten am Vortag gekocht und geschält), auskühlen lassen!
- mit Mehl, Dottern, Grieß, flüssiger Butter und Gewürzen mischen

Grammelfülle

200 g Grammeln, 80 g Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, etwas Geselchtes kleinwürfelig geschnitten, Öl, Petersilie, Salz, Pfeffer

- Feingeschnitten Zwiebel goldbraun rösten – Grammeln und Geselchtes etwas hacken und mitrösten – gehackte Petersilie begeben – würzen – überkühlen lassen
- Arbeitsfläche mit griffigem Mehl bestauben, Teig mit einem bemehlten Rollholz zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen
- Fülle auf den Teig aufstreichen und diesen einrollen
- Rolle in ein mit flüssiger Butter bestrichenes Leinentuch oder in Frischhaltefolie hüllen. Mit Spagat an den Enden fest, in der Mitte leicht abbinden
- In reichlich Salzwasser 30 min lang kochen. Je nach Größe ca. 10 min bei 90 °C ziehen lassen. Aus dem Wasser heben, abtropfen, aus dem Tuch (aus der Folie) rollen, in fingerdicke Scheiben schneiden und auf karamellisiertem Kraut anrichten

Karamellisiertes Kraut (4P)

Zutaten:

1 kleiner Kopf Weißkraut (ca. 1 kg), 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Butter, 2 EL Zucker, 1 EL Paprikapulver mild, 3 EL Weißweinessig, Kümmel, Salz, Pfeffer, 1/8 l Weißwein, Rindssuppe zum Aufgießen

Zubereitung:

- Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, fein geschnittene Zwiebeln sowie Kraut hinzugeben, salzen
- Paprikapulver und Kümmel zugeben und mit Weißwein und Essig ablöschen
- Mit Rindssuppe aufgießen, Butter hinzugeben und ca. 10 min köcheln lassen

Arbeitsablauf:

- Kartoffeln kochen (20 min)
- Grammelfülle zubereiten (während Kartoffeln kochen)
- Kartoffelteig herstellen (15 min)
- Roulade füllen (5 min)
- Roulade kochen (30 min)
- Karamellisiertes Kraut zubereiten (während Roulade kocht)
- **Gesamtzeit: 70 min**

Warum dieses Rezept gewählt wurde?

Erdäpfel gedeihen im Waldviertel besonders gut und gehören deshalb zu den Grundzutaten der Waldviertler Küche. Grammelknödel sind ein absoluter Klassiker, den wir ein wenig abwandeln wollten. Wir haben uns für die Roulade entschieden, da sie durch die Farbkontraste aus hellem Erdäpfelteig und dunkler Grammelfülle am Teller sehr schön zur Geltung kommt.

Warum ist dieses Gericht nachhaltig?

Das Gericht ist ein typisches Wintergericht, da wir Lagergemüse (Erdäpfel und Kraut) verwendeten. Fast alle Zutaten bezogen wir aus der Region!

Umgang mit Ressourcen und Energie

Aus Gründen der Nachhaltigkeit empfehlen wir zum Einwickeln ein Leinen- oder Baumwolltuch zu nehmen, da dieses gewaschen werden kann und somit kein Müll entsteht.

Getränkeempfehlung

Ein kühles Schremser Doppelmalzbier – weil die Süße des Bieres gut mit der Süße des Krauts harmoniert.

