

# Krautrouladen mit Wildfüllung, Champignonsauce und Sherry

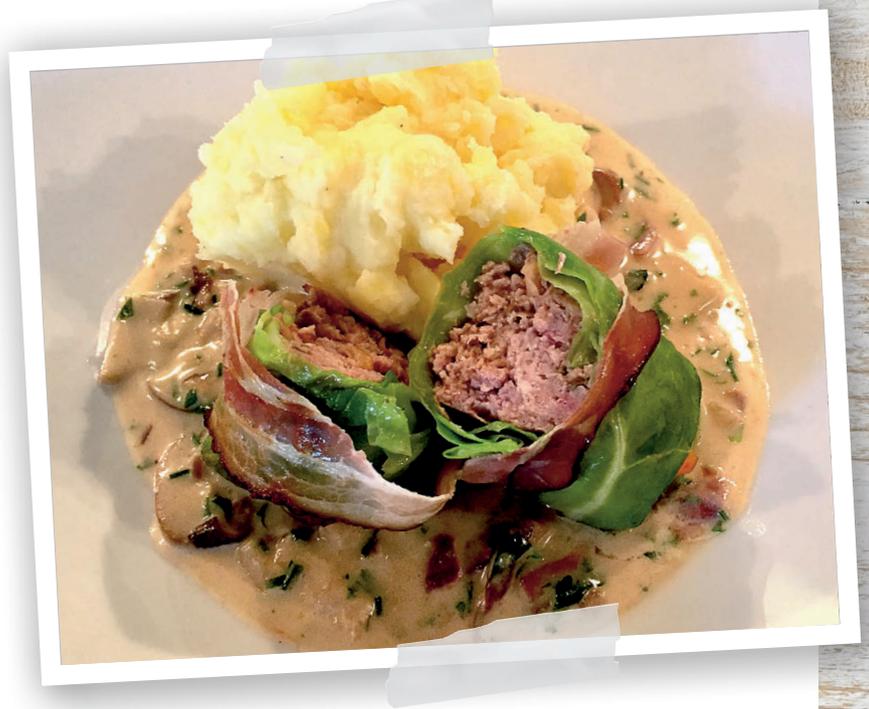
## Zubereitung

Für die Sauce die Zwiebel in Butter glasig andünsten, die blättrig geschnittenen Pilze und den Wacholder dazugeben und mitrösten. Mit Mehl stäuben, mit Sherry ablöschen und den Wildfond angießen. Reduzieren, mit Sahne aufgießen und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken und mit Petersilie vollenden.

Den Weißkrautkopf in siedendem Wasser blanchieren, die weichen Blätter abnehmen und in Eiswasser legen. Die harte Mittelrippe rausschneiden. Den Speck auslassen und die Zwiebeln darin leicht bräunen. Abkühlen lassen und aus den restlichen Zutaten eine Hackfleischmasse mischen. Diese in die Krautblätter einrollen und in einen Garer einsetzen. Wer mag, kann die Rouladen auch noch mit Bauchspeck umwickeln.

Mit Rindssuppe angießen und bei 180 Grad etwa 50 Minuten zugedeckt schmoren. Mit der Sauce servieren, und dazu passen Kartoffelpüree oder Bandnudeln.

**Rezept: Sieghard Krabichler**



## Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kopf Weißkraut oder Wirsing
- 600 g Hackfleisch vom Wild (Schulter)
- 2 Eier, 2 Zwiebeln gewürfelt
- 100 g Bauchspeck gewürfelt
- 5 EL Semmelbrösel, Wacholderbeeren
- Salz, Pfeffer schwarz,
- Chili nach Geschmack
- 500 ml Rindssuppe

### Sauce

- 200 g braune Champignons
- 1 (guter) Schuss Sherry
- 200 ml Sahne,
- 200 ml Wildfond
- 1 EL Butter,
- 1 TL Mehl glatt
- 1 Zwiebel fein gewürfelt
- Wacholder, Salz, Pfeffer
- 1 Handvoll gehackte Petersilie

### Haben Sie ein schönes Wildrezept?

Bitte schicken Sie es uns unter Angabe von Name, Adresse und Telefonnummer an:  
[sik@bezirksblaetter.com](mailto:sik@bezirksblaetter.com)

Bitte ein Foto des Rezepts mitschicken, Handybild reicht. Mit etwas Glück stellen wir Ihr Rezept an dieser Stelle vor.



## Wein des Monats



### Passomaggio, Sicilia IGP 2014 Abbazia Santa Anastasia, Castelbuono

Das Weingut Abbazia Santa Anastasia liegt in herrlicher Lage oberhalb von Cefalù mit einem weiten Blick aufs Meer, umrahmt von silber-grün schimmernden Olivenbäumen und Rebstöcken, so weit das Auge reicht. Damit diese Landschaft so erhalten bleibt, werden die Weingärten nach biologisch-dynamischen Grundsätzen gepflegt.

**Auge:** rubinrot

**Nase:** saftige Schwarzebeerenfrucht mit feiner Tabak- und Vanillernote

**Gaumen:** vollmundig mit samtigem Tannin, angenehm strukturiert, komplex mit herrlich fruchtigem Abgang

**Sorte:** Nero d'Avola, Merlot

**Alkohol:** 13,5 % vol., ideale Genussreife bis 2021

**Artikelnummer:** 12317 14, Einzelpreis pro Fl. € 14,20

**Erhältlich bei:**



VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.  
A-6300 Wörgl · Wörgler Boden 13-15  
Tel.: +43 5332 785578 · Fax +43 5332 785588  
E-Mail: [vino@vinorama.at](mailto:vino@vinorama.at) · [www.vinorama.at](http://www.vinorama.at)