

## Folge 3: Weihnachts-Roulade und Quittenbrot

### Rezepte von Anja Pötting

Alle Mengenangaben für **4 Personen**  
(wenn nicht anders angegeben)

#### Vorspeise: Quittenbrot

##### Zutaten

750 g Quitten (oder Äpfel, Birnen)  
200 g Honig  
500 g Mehl  
1 Pck Backpulver  
200 g gemahlene Nüsse (oder Mandeln)  
200 g Rosinen (oder andere Trockenfrüchte)

##### Zubereitung

Die Quitten schälen und reiben. Mit dem Honig vermischen und über Nacht ziehen lassen. Dann mit allen anderen Zutaten zu einem Teig verkneten und in eine gefettete Kastenform geben: Bei 180°C ca. 1 Stunde backen.

Schmeckt superlecker lauwarm mit Butter und Marmelade.

#### Hauptspeise: Rinder-Roulade mit gebratener Polenta und Rotkohl

##### Zutaten Rouladen

4 Rinderrouladen  
50 g Rinderschinken  
2 Zwiebeln  
2 Scheiben Landbrot  
4 Saure Gurken  
Senf, Tomatenmark, Salz, Pfeffer  
Mehl  
Rindertalg zum Anbraten  
1L Gemüsebrühe

##### Zubereitung

Für die Füllung Rinderschinken, Zwiebeln, Gewürzgurken und Brot klein schneiden und in Fett andünsten. Abkühlen lassen.

Die Rinderrouladen trockentupfen. Die ausgebreiteten Rouladen dünn mit Senf und Tomatenmark bestreichen, salzen und pfeffern. Auf jede Roulade etwas Füllung geben. Dann von beiden Längsseiten etwas einschlagen, dann einrollen und mit Rouladen-Nadeln oder Klammern zusammenstecken.

Rouladen in Mehl wenden (dadurch werden sie schön braun beim Anbraten). In einer Pfanne das Schmalz heiß werden lassen und die Rouladen rundherum darin anbraten.



Die angebratenen Rouladen dann in einen Schmortopf oder Auflaufform mit Deckel geben und mit Brühe angießen, so dass sie 2/3 bedeckt sind. Den Topf entweder auf kleine Flamme stellen oder bei ca. 160 °C Ober-/Unterhitze in den Backofen für ca. 1 1/2 Stunden geben.

Ab und zu evtl. etwas Flüssigkeit zugießen. Nach ca. 1 1/2 Stunden testen, ob die Rouladen weich sind (einfach mit Küchenmesser reinpiksen – geht dies einfach sind sie durch - wenn nicht, noch weiterschmoren). Dann vorsichtig aus dem Topf heben und warm stellen.

Die Soße pürieren und abschmecken mit Salz und Pfeffer. Sollte sie zu dünn sein, mit Mehl abbinden.

### **Zutaten Rotkohl**

1 kg Rotkohl  
3-4 Äpfel  
1 Zwiebel  
3 Nelken  
2 Lorbeerblätter  
40 g Schmalz  
Salz  
3 EL Johannisbeergelee  
500 ml Gemüsebrühe  
1 Prise Zimt  
Essig

### **Zubereitung**

Das Kraut hobeln. Schmalz in einen Kochtopf geben und Johannisbeergelee darin karamellisieren lassen. Geschnittene Zwiebeln dazugeben. Das Kraut dazugeben und anschwitzen, dann einen Schuss Essig, um die Farbe zu erhalten.

Vom Kernhaus befreite und geschnittene Äpfel (es geht auch Apfelmus) untermischen. Die Zwiebel mit den Nelken spicken und mit allen Gewürzen dazugeben. Mit wenig Fleischbrühe auffüllen und 30 - 45 Minuten unter mehrfachem Umrühren köcheln lassen.

Alles noch mal durchkochen, bis das Kraut weich ist. Das Kraut entfaltet erst beim Aufwärmen sein volles Aroma.

Abschmecken mit Essig, Salz, Pfeffer und eventuell noch Johannisbeergelee.

### **Zutaten Polenta**

300 ml Milch  
250 ml Gemüsebrühe  
130 g Polenta  
80 bis 100 g Parmesan  
1-2 EL Butter  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Parmesan fein reiben. Dann die Milch zusammen mit der Gemüsebrühe aufkochen. Wenn alles kocht, die Hitze reduzieren und die Polenta unter ständigem Rühren rieselnd einfüllen. Unbedingt gut durchrühren, sonst gibt es Klümpchen!

Den quellenden Brei bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren 10 bis 15 Minuten garen. Nun den geriebenen Käse sorgfältig unterrühren. Zum Schluss die Butter und etwas Pfeffer zugeben.

Wer salzen möchte, sollte erst probieren, denn der Käse und die Brühe sind schon ziemlich salzig.



Die Polenta auf ein Blech streichen und erkalten lassen. Anschließend mit Plätzchenausstechern Motive ausstechen und in der Pfanne goldbraun braten.

Zum Hauptgericht passt nach Wunsch ein Feldsalat.

## Nachspeise: Nusstorte

### Zutaten Biskuitteig für 26 cm Form

300 g Zucker  
200 g Mehl  
100 g Speisestärke  
1 Pck Vanilinzucker  
6 Eier  
1 Msp Backpulver  
1 Prise Salz

### Zubereitung

Eier, Zucker, Salz schaumig rühren. Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben. Teig in die Form geben und ca. 30-40 Minuten bei 180°C Umluft backen.

Biskuitkuchen auskühlen lassen und 2 mal durchschneiden (3 Böden).

### Außerdem

200 g gemahlene Haselnüsse

### Zubereitung

Die Haselnüsse in der Pfanne ohne Fett anrösten bis sie leicht braun sind und duften. Wichtig: auskühlen lassen, bevor sie zur Sahne hinzugegeben werden!

### Zutaten Füllung

1 L Schlagsahne  
4 Pck Sahnesteif  
1 Glas Ovomaltine crunch  
3 El Zucker

### Zubereitung

Den Tortenboden zweimal durchschneiden, so dass 3 Böden entstehen. Eventuell den obersten Boden etwas begradigen.

Ovomaltine crunch erwärmen und den unteren und den mittleren Boden damit bestreichen.

Die Schlagsahne mit dem Sahnesteif und Zucker nach Anleitung steif schlagen. 2/3 der abgekühlten gerösteten Nüsse unterheben. Der Rest der Nüsse wird für die Dekoration verwendet.

Die Böden mit der Nuss-Sahne bestreichen und stapeln. Danach die Torte von außen bestreichen.

Nun die Torte kann von außen dekorieren, mit restlichen gerösteten Nüssen am äußeren Rand bestreuen. Und oder wer mag mit Sahnetupsen und mit Haselnüssen.

Vor dem Schneiden und dem Verzehr gut durchkühlen.