

Rollschinken im Brotmantel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Delikatess Selchroller
40 g Sauerteig
200 g Roggenmehl
200 g Weizenvollkorn
Salz zum Abschmecken
4 g Hefeflocken fein
300 ml Wasser

Zutaten für die Beilage:

400 g Spitzkraut
20 g Teebutter
10 g Feinkristallzucker
90 g Zwiebeln
½ Knoblauchzehe
13 g glattes Mehl
170 ml trockener Weißwein
Salz zum Abschmecken
1 Lorbeerblatt

Rollschinken im Brotmantel mit Schlamperkraut

1. Zubereitung Brotteig

Als ersten Schritt die Hefe im warmen Wasser auflösen.

Das Mehl mit dem Sauerteig und der Hefe verrühren, anschließend Salz hinzufügen. Bei 30°C für 1 Stunde gehen lassen. Verkneten und nochmals gehen lassen.

2. Zubereitung Rollschinken im Brotteig

Den Delikatess Selchroller vom Netz befreien. Den Brotteig ausrollen und den Rollschinken darin einschlagen, dabei sollte sich der Verschluss des Teiges auf der Unterseite des Schinkens befinden. Mit Wasser bepinseln.

Im auf 240°C vorgeheizten Backofen und fallender Temperatur ca. 1,5 h backen. Die letzten 20 Minuten sollte der Selchroller nur mehr bei 75°C ziehen. Den Rollbraten mit einem Sägemesser schneiden.

3. Zubereitung Schlamperkraut

Den Krautkopf vierteln, den Strunk entfernen und fein hobeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter andünsten, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren.

Dann das Kraut begeben und mitdünsten, mit Mehl stauben und mit Weißwein aufgießen.

Würzen und dünsten, bis das Kraut weich ist.