



Kürbisroulade mit Rotweinschalotten und Spätzle

Kürbis Roulade mit Mangold und Spitzkohl:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Als erstes den Kürbis schälen (Tipp: Sparschäler), halbieren, die Kerne entfernen und in Stücke schneiden (ca. 2cm große Würfel). Auf ein Backblech mit -papier geben und für 25-30 Minuten im Ofen garen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen zum Blanchieren des Spitzkohls und Mangolds. Ca. 3-4 Blätter vom Spitzkohl abtrennen und 3-5 Blätter Mangold vom Strunk schneiden. Hier kommt es ganz auf die Größe des Gemüses an. Die Blätter für 1-2 Minuten im kochenden Wasser blanchieren und anschließend in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Blätter mit einem Nudelholz vorsichtig etwas plätten, anschließend trocken tupfen.

Du brauchst (für 4 Portionen)

Für die Roulade

750g Butternut Kürbis
120g Weichweizen Grieß
2 Eier
30g geriebener Parmesan
20g Butter
Je 3-5 Blätter Spitzkohl und Mangold
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
Butter oder Öl zum braten

Für die Soße

250g Schalotten
30g Butter
2TL Mehl
250ml Rotwein
Etwas Öl zum anbraten
Salz, Pfeffer, Zucker oder Honig

Für die Spätzle

300g Mehl
1 Ei
250ml Wasser
Salz & Pfeffer
Etwas Butter zum anbraten

Den Kürbis auskühlen lassen (lauwarm). Dann die restlichen Zutaten (Butter, Grieß, Ei, Parmesan, Gewürze) hinzufügen, mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern und abschmecken.

Frischhaltefolie in dem gewünschten Maß ausbreiten, dann die Mangold- und Kohlblätter gleichmäßig darauf auslegen. Jetzt die Kürbisfüllung darauf verteilen. Die Ränder an den Seiten und unten ca. 3cm Zentimeter frei lassen, oben ca. 8cm. Anschließend die Seiten einklappen und die Roulade einrollen. Zum Schluss in die Folie einrollen, an den Seiten die Folie gut festhalten und durch Druckaufbau zur Unterlage rollen (siehe Video). Die Roulade nun in Alufolie packen.

Die Kürbisroulade für 60 Minuten bei 130°C im Ofen garen.

Anschließend abkühlen lassen (ggf. auch über Nacht).

Auspacken, in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und in Butter, von beiden Seiten anbraten.

Spätzle:

Als erstes den Wassertopf aufsetzen.

Alle Zutaten (bis auf das Wasser) in eine Schüssel geben. Vom Wasser erstmal $\frac{3}{4}$ der Menge dazugeben und bei Bedarf nach und nach dazugeben. Den Spätzleteig mit einem Handrührgerät oder Küchenmaschine vermengen.

Wenn das Wasser kocht, die Spätzle nach deiner bevorzugten Methode zubereiten (meine: Spätzle Hobel). Wenn die Spätzle oben schwimmen, noch ca. 1 Minute ziehen lassen, anschließend in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken und abgießen.

Kurz vor dem Servieren die Spätzle in Butter schwenken oder braten und mit etwas Salz würzen.

Rotweinschalotten:

Die Schalotten schälen und halbieren. Mit etwas Öl in einem Topf anbraten bis mittel-braune Stellen und Röstaromen entstehen. Die Schalotten aus dem Topf nehmen. Jetzt die Butter darin schmelzen, anschließend das Mehl dazugeben und unterrühren. Den Rotwein unterrühren. Die Soße aufkochen lassen, rühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker oder ein wenig Honig süßen und abschmecken. Die angebratenen Schalotten dazugeben und mindestens 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Viel Spaß beim nach machen und guten Appetit!