



Sie brauchen: Zutaten für 4 Personen

- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Äpfel
- 4 Straußenrouladen
- 6 TL Dijonsenf
- 4 Scheiben Speck
- 2 EL Butterschmalz
- 150 ml weißwein
- 120 ml Fleischbrühe
- 150 ml Sahne
- 400 g Rosenkohl
- 20 g Butter
- 150 ml Rosenkohlblühe

Roulade vom Strauß mit Rosenkohl und Apfel

Über Jahrhunderte hinweg war der australische Kontinent Teil des britischen Empires. Das merkt man auch von kulinarischer Seite. Die Einwanderer aber entdeckten in „Down Under“ viele neue interessante Zutaten, die die australische Küche einzigartig machen.

So wird's gemacht:

Die **Frühlingszwiebel** waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die **Äpfel** schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Rouladen** waschen, trocken tupfen und dünn klopfen. Den **Senf** mit dem **Honig** verrühren, die Rouladen damit bestreichen und je **1 Scheibe Speck** darauf legen. Mit der Hälfte der **Apfelwürfel** und den **Frühlingszwiebeln** bestreuen und aufrollen. Mit **Küchengarn** verschließen und in einer Pfanne mit **Butterschmalz** von allen Seiten anbraten. Den **Wein**, die **Brühe** und die **Sahne** angießen und bei **mittlerer Hitze 15 Minuten** köcheln lassen.

Die **Rosenkohl** waschen, putzen, am Stiel kreuzweise einschneiden und im kochenden Salzwasser **8-10 Minuten** blanchieren. Abschrecken, abtropfen lassen, den Rosenkohl in etwas Butter schwenken, mit Brühe aufgießen und weitere **10 Minuten** dünsten. Die **restlichen Apfelwürfel** in die Rouladensauce geben, den **Senf** einrühren und mit **Salz und Pfeffer** abschmecken. Nach Bedarf mit in kaltem Wasser angerührter **Speisestärke** abbinden. Die Rouladen von dem Küchengarn befreien, schräg in Scheiben schneiden und zusammen mit der Sauce und dem Rosenkohl auf vorgewärmte Teller angerichtet servieren.