

**Kochen**

**Jens Jakob**

**Mittwoch, 13.11.2019**

**Fleischschnacka (gefüllte Nudelrolle)**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Füllung**

250 g Zwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 2 Möhren (ca. 150 g)  
 1 Petersilienwurzel  
 1 rote Chilischote  
 4 EL Olivenöl  
 800 g Hack, gemischt  
 1 EL Tomatenmark  
 Salz  
 Pfeffer  
 200 ml Rotwein  
 500 ml Rinderfond  
 2 Stiele Rosmarin  
 5 Stiele Thymian  
 1 Lorbeerblatt  
 0,5 Bio-Zitrone, Saft und Schale davon  
 0,5 Bund Petersilie  
 1 Liter Fleisch- oder Hühnerbrühe (selbst gemacht)  
 4 EL Butter  
 4 EL Rapsöl

**Für den Nudelteig**

360 g Hartweizengrieß, (Semola, doppelt gemahlen)  
 Salz  
 180 ml Wasser, kalt  
 1 Eigelb, (Größe M)  
 2 EL Olivenöl

**Zubereitung**

1. Am Vortag für die Füllung Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
2. Möhren und Sellerie schälen und in ca. 0,5 cm dicke Würfel schneiden.
3. Chilischote längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden.
4. Olivenöl in einem flachen Topf erhitzen. Hackfleisch darin ca. 5 Minuten leicht braun braten.
5. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.
6. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und etwa 3 Minuten mitbraten.
7. Möhren, Sellerie und Chili zugeben und ebenfalls ca. 3 Minuten mitbraten, alles mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Wein unterrühren und um die Hälfte einkochen lassen.
9. Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
10. Den Fond unter die Hackfleischmasse rühren. Abgedeckt auf der untersten Schiene etwa 90 Minuten garen.



11. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen und fein hacken.
12. Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit Rosmarin, Thymian, Lorbeer und Zitronensaft und -schale zugeben und offen weitergaren.
13. Herausnehmen und abkühlen lassen.
14. Die Petersilie sehr fein schneiden.
15. Petersilie mit der Hack-Masse mischen und ca. 4 Stunden kaltstellen.
16. Für den Nudelteig Hartweizengrieß, 1 TL Salz, Wasser, Eigelb und Olivenöl zu einem elastischen Teig verkneten.
17. Teig zu einem flachen Rechteck formen, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 1 Stunde kaltstellen.
18. Nudelteig leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (50 x 40 cm) ca. 2 mm dick ausrollen.
19. Die Nudelteigplatte gleichmäßig mit der Hackmasse bestreichen, dabei einem ca. 1 cm breiten Rand frei lassen.
20. Die Nudelrolle und von der langen Seite her fest aufrollen.
21. Die Rolle in ca. 4 cm breite Scheiben schneiden.
22. Die Fleischbrühe erhitzen und abschmecken.
23. Jeweils etwas Butter und Öl portionsweise erhitzen. Die Schnecken darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun braten.
24. Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
25. Die Nudelschnecken dicht an dicht in eine Auflaufform legen. Mit ca. der Hälfte der Fleischbrühe begießen, evtl. abdecken und ca. 20 Minuten garen.
26. Nudelschnecken mit der übrigen heißen Fleischbrühe anrichten und servieren. Dazu passt Salat.

**Tipp:** Die elsässische Spezialität ist ein klassisches Resteessen. Alles was von einem Sonntagsbraten oder Pot au feu übrigbleibt, wird durch den Wolf gedreht, nach Geschmack verfeinert und als Füllung verwendet. Wer keine Reste hat, bereitet die Hack-Kräuter-Masse am Vortag zu, damit sie fest und streichfähig wird. Die vorbereiteten Schnecken lassen sich unegart sehr gut einfrieren, deshalb lohnt es sich, gleich etwas mehr herzustellen.