

NUSS-ROLLBRATEN AUF BURGUNDER-SAUCE



NUSS-ROLLBRATEN

Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser weich kochen (je nach Größe etwa 20 bis 30 Minuten) und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelstärke hinzufügen, in die Kartoffelmasse einarbeiten und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Walnüsse, Mandeln und Erdnüsse kurz in einer Pfanne anrösten und feinhacken (alternativ mit einer Küchenmaschine oder einen Pürierstab zerkleinern). Mit der Kartoffelmasse vermengen und beiseite stellen.

Die (möglichst großen) Wirsingblätter weich kochen (etwa 8 bis 10 Minuten). Anschließend den Strunk der Wirsingblätter rausschneiden und die Blätter mit einem Nudelholz platt rollen. Die Kartoffelmasse rechteckig auf einem Backpapier ausrollen (etwa Din A4 Größe | 2 bis 3 mm dick). Die Wirsingblätter nun über die gesamte Fläche verteilen.

Den Stiel und Blütenansatz der Feigen abschneiden! Die Feigen dann in eine Zylinder-Form bringen und an der unteren Kante (Längsseite) der Kartoffelmasse mit den Schnittflächen aneinanderlegen (so dass sie am Ende in der Mitte eingerollt sind). Die Spekulatiuskekse klein bröseln und auf die Wirsingblätter streuen. Mit Hilfe des Backpapiers aufrollen und in vier gleichgroße Stücke teilen.

Die Cornflakes klein bröseln und die Nussrollen darin wenden. Die Nussrollen anschließend in eine Auflaufform setzen, Alsan gleichmäßig auf den Nussrollen verteilen und 30 Minuten bei 175 °C fertig backen. Die Nussrollen dabei regelmäßig mit der nun zerlaufenen Alsan betupfen (mindestens drei Mal).

BURGUNDER-SAUCE

Alsan in einem Topf oder einer Pfanne mit hohen Rändern zerlassen. Zwiebel-, Sellerie- und Karottenwürfel zusammen mit Salz und Zucker in die Pfanne geben und scharf anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben und ebenfalls kurz anrösten. Mit 500 ml Spätburgunder ablöschen und aufkochen lassen (Alternativ Traubensaft | dann aber den Zucker weglassen). Anschließend pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

BEILAGE

z.B. Rosenkohl, ein buntes Gemüse aus Karotten, Steckrübe und Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli und/oder Rotkohl.

Tierschutzverein für Hannover u.U. e.V.

Evershorster Straße 80

30855 Langenhagen

Tel.: 0511 / 973 398 - 0

E-Mail: info@tierheim-hannover.de

www.tierheim-hannover.de

[www.fb.com/tierheim.hannover](https://www.facebook.com/tierheim.hannover)

www.youtube.com/tierheimtv

Vegetarisches Restaurant Hiller

Blumenstraße 3

30159 Hannover

Tel.: 0511 / 36 12 88

www.restaurant-hiller.de

[www.fb.com/VegetarischesRestaurantHiller](https://www.facebook.com/VegetarischesRestaurantHiller)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

NUSS-ROLLBRATEN

350g Kartoffeln (netto, geschält), 80g Walnüsse, 80g Erdnüsse, 80g Mandeln, 6 Wirsingblätter (möglichst groß), 10 Feigen (getrocknet), 20g Kartoffelstärke, 4 Spekulatiuskekse, 50g Cornflakes, 40g Alsan, Salz (für das Kartoffel-Wasser), Pfeffer, Muskatnuss

BURGUNDER-SAUCE

200g Zwiebeln, 100g Sellerie, 100g Karotten, 20g Zucker, 40g Alsan, 5g Salz, 5g Paprika (edelsüß), 100g Tomatenmark, 500ml Spätburgunder

SONST

Beilage nach Wahl

tierschutzverein
für Hannover und Umgegend e.V.

Hiller
Vegetarisches Restaurant



REZEPT IN FILMFORM

Einfach den QR-Code mit deinem Smartphone einscannen und schon kannst du dir die Zubereitung in Filmform anschauen!