

Schwarzwild Westfälisch - Kohlkopf mit Wildschweinfüllung

von Stephanie Böhl, 57319 Bad Berleburg

Für 4 Personen

1 Kopf Weißkohl (frisch)

von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien. Den Kopf im Ganzen 15 Minuten blanchieren, abschrecken und auf ein Küchentuch legen. Blätter, die sich gelöst haben, aufheben. Die restlichen Kohlblätter zurückbiegen und das Innere ausschneiden.

2 Scheiben Weißbrot

1/8 L Milch

500 g Frischlingskeule

200 g durchwachsenem Speck

in

einweichen. Mit

und zusammen durch den Fleischwolf drehen und in eine Schüssel geben.

1 Zwiebel,

1 dünne Scheibe Sellerie,

1 Karotte

1/2 rote Paprikaschote

1 Eigelb,

Salz,

Pfeffer,

gerebeltem Majoran

1/2 Bund gehackter Petersilie

und

kleinschneiden und mit

und

gut vermischen. Die Masse in den Hohlraum des Kohlkopfes füllen, mit den Kohlblättern wieder verschließen und ihm seine ursprüngliche Form geben. Den Kohlkopf mit einem Tuch fest umwickeln, verknoten und das Ganze bei schwacher Hitze mit

3 Tassen Fleischbrühe

1 1/2 Stunden zugedeckt garen. In der Zwischenzeit

1 Zwiebel

Olivenöl

400 g Tomatenfleisch

1/2 Tasse Hühnerbrühe

Salz

Pfeffer

1/2 Bund Petersilie

1/2 Bund Majoran

hacken, in

glasig braten und

aus der Dose sowie

dazugeben. Mit

und

würzen und

und

unzerkleinert dazugeben und 30 Minuten köcheln lassen. Petersilie und Majoran ausdrücken und entnehmen. Soße warm halten. Das Kohltuch aufmachen und den gefüllten Kopf vorsichtig auf eine gewärmte Platte legen und mit der Tomatensoße übergießen. In Scheiben schneiden und mit Petersilienkartoffeln servieren.