



Wild zwijn in savooiekoolroulade met biersaus

In Duitsland is wild zwijn onderdeel van vele traditionele gerechten. In jacht- en verzameltijden was een wild zwijn -rauw of geroosterd op het vuur- een regelrechte traktatie. In ons recept laten we zien dat u wild zwijn heerlijk kunt combineren met savooiekool en biersaus.



Kooktijd: 35 minuten

Bereidingstijd: 45 minuten

Wijn advies: garnacha, merlot



Ingrediënten voor 4 personen

1	kleine Savooiekool
	ijsblokjes voor ijswater
1 EL	boter
1	sjalotje
4	plakken toast brood
100 ml	melk
600 g	gehakt van wild zwijn
2	Eieren
1 EL	medium pittige mosterd
1 EL	tijm
	Zout & peper
	Olijfolie
1	kleine ui
1 EL	tomatensaus
330 ml	donker bier
200 ml	groentefond



Vorbereitung

1/9

De oven op 170 °C voorverhitten (boven & onder)

2/9

Breng een pan met zout water aan de kook. Bekleed een schotel met droge, schone (vaat)doeken en zet een bak ijswater klaar. Gebruik voor dit gerecht de buitenste bladeren met steeltje van de kool. Blancheer de bladeren gedurende 30 seconden in het hete water. Blus ze af in ijswater en leg ze te drogen in de schotel met (vaat)doeken.

3/9

Uien klein snijden en in een verhitte pan in boter vijf minuten glazig laten worden.

4/9

Verwijder de broodkorstjes en versnipper het brood in grove stukken. Doe in een schaal en laat het weken met de melk.

5/9

Meng het wild zwijn gehakt met kleingesneden sjalotten, de broodstukjes, eieren, mosterd en tijm in een kom. Breng op smaak met zout en peper en roer het mengsel goed door.





Wijnadvies



Rode wijn · Spanje · garnacha, merlot, cariñena, cabernet sauvignon, syrah

Bernard Magrez 'Herència del Padri' Priorat 2015

"Van franse sterwijnmaker Bernard Magrez komt deze machtige priorat met een ontzettend goede prijs kwaliteitsverhouding!"
- Wine in Black redactie

6/9

Verwijder de steel van de geblancheerde savooiekool en leg één eetlepel van de vulling op het midden van 't blad. Rol het blad vanaf de kant waar 't steeltje zat, op naar boven en vouw gelijktijdig het blad van de zijkant naar binnen. Rol het blad volledig op.

7/9

Snijd voor de biersaus een kleine ui en braad deze in olijfolie aan. Voeg de tomatenpuree en het donker bier toe, kook het uit en breng op smaak met zout en peper.

8/9

Voeg de groentefond toe en braad hierin de gevulde koolbladeren aan. Gaar hierna 35 minuten in de oven. Keer de bladeren af en toe.

9/9

Neem het gerecht uit de oven en overgiet met de biersaus. Past goed bij selderijstamp!

De klassieker van de kool-keuken is in combinatie met wild zwijn bijzonder passend bij de herfst. En omdat het toch om een behoorlijk krachtige smaak gaat, moet de wijn ook van goeden huize komen. Denk bijvoorbeeld aan een priorat uit het noorden van Spanje, zoals de publiekslieveling „Herència del Padri“ van de bekende wijnmaker Bernard Magrez.

notities:

Eet smakelijk!

