



Wildfleisch-Kohlwickel auf Fidelibett

250 g Wildhackfleisch	in eine Schüssel geben
50 g Speckwürfelchen 20 g Salamiwürfelchen	dazu geben
2 Scheiben Weissbrot	in Würfelchen schneiden, mit
1 dl Rotwein	einweichen lassen, mit einer Speisegabel zerdrücken, dann zum Hackfleisch geben
1 Zwiebel	schälen, fein hacken, dazugeben
1 Bund Petersilie	fein hacken, dazugeben
1 Ei	daruntermischen
Salz, Pfeffer aus der Mühle Majoran getrocknet Paprikapulver	abschmecken
8 grosse Kohlblätter	gut waschen, in Salzwasser 3-4 Minuten kochen, bis sie sich zusammenfalten lassen, herausnehmen, kalt abspülen, mit Küchenpapier trocknen, auf der Arbeitsfläche auslegen, eventuell die harten Rippen flach schneiden. Füllung auf den Blättern verteilen, sorgfältig zusammenrollen, in eine gebutterte Gratinform legen
½ dl Fleischbouillon 1,5 dl Saucenhalbrahm	vermischen, darüber giessen, im auf 180° C vorgeheizten Ofen ca 30 Minuten überbacken
1 Karotte ½ Lauch	waschen, rüsten, in feine Streifen schneiden
250 g Fideli	mit dem Gemüse in eine leichte kochende Bouillon geben, und knapp weich kochen, abschütten, auf Teller anrichten, die Kohlwickel darauf setzen