

# Teufelsroller von der Bluntauforelle mit scharfen Paprikazwiebeln

## 1/3 Teufelsroller und Anrichten

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



© Das Wirtshaus | Kochbuch von Andreas Döllerer ©Joerg Lehmann

### Zutaten

4	entgrätete Bluntauforellen-Filets (je ca. 200 g)
	Schwarzbrotchips
250 ML	Tomatensauce
	eingelegte Pfefferoni

**Verfasst von:** Andreas Döllerer

### Zubereitung

1. Forellenfilets häuten und der Länge nach mit einem scharfen Messer eine Tasche einschneiden.
2. Die Filets aufklappen, zwischen Frischhaltefolie legen und ganz vorsichtig plattieren, sodass sie überall gleich dünn sind.
3. Jeweils mit einem Teil der Paprikamasse bestreichen und der Länge nach mit Hilfe der Frischhaltefolie einrollen.
4. Die Enden verknoten und den Roller mit einer Nadel mehrmals einstechen.
5. Im kalten Essigsud einlegen und bestenfalls drei Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
6. Am Tag des Anrichtens die übrigen Paprikazwiebeln in der Pfanne mit etwas Tomatensauce verdünnen und lauwarm auf die Teller geben.
7. Teufelsroller aus dem Sud nehmen, auspacken, einmal durchschneiden und darauf platzieren.
8. Mit Schwarzbrotchips und Pfefferoni garnieren.

### Info

Das Rezept stammt aus Andreas Döllers Kochbuch "Das Wirtshaus"!

# Teufelsroller von der Bluntauforelle mit scharfen Paprikazwiebeln

## 2/3 Essigsud

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

300 ML	(Riesling-)essig
200 ML	Wasser
	Wacholderbeeren
	Pfefferkörner
	Lorbeerblätter
ETWAS	Salz

**Verfasst von:** Andreas Döllner

### Zubereitung

1. Alle Zutaten in einem Topf schnell aufkochen lassen und kaltstellen.

# Teufelsroller von der Bluntauforelle mit scharfen Paprikazwiebeln

## 3/3 Paprikazwiebeln

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



© Das Wirtshaus | Kochbuch von Andreas Döllner ©Joerg Lehmann

### Zutaten

2	rote Paprika
2	Zwiebeln
50 ML	(Riesling-)essig, alternativ Weißweinessig
50 ML	Weißwein
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
1 PRISE	Zucker
	Salz
	Cayennepfeffer
	Olivenöl zum Anbraten

**Verfasst von:** Andreas Döllner

### Zubereitung

1. Paprika und Zwiebeln in grobe Streifen schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen.
2. Kurz rösten lassen, mit Wein und Essig ablöschen.
3. Mit den restlichen Zutaten würzen und langsam zu einem Kompott einkochen lassen.

Etwas von der Masse fürs Anrichten aufheben.