



Wirsingrouladen

mit deftiger Krautsauce

8 Personen

ZUTATEN :

WIRSINGROULADEN :

- 1 großer Wirsing (16 Blätter)
- 400 g Rinderhack
- 300 g Schweinehack
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 große Zwiebel (klein gewürfelt)
- 2 Eier
- 4 EL Semmelmehl (gehäuft)
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- ½ TL Kümmelpulver
- 1 EL Majoran
- 2 Prisen Muskatnuss
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

KRAUT-SAUCE :

- restlicher Wirsing
- 150 g geräucherter Schinkenspeck (gewürfelt)
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln (halbiert und in Streifen geschnitten)
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 1 TL Kümmel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml trockener Weißwein
- 800 ml dunkler Kalbfond (auf 500 ml reduziert)
- dunkler Saucenbinder

1 In einem großen Topf den Wirsing in kochendem Wasser 10 Minuten blanchieren. – 16 Blätter vom Wirsing lösen, mit Küchentrepp trocken tupfen und die dicke Mittelrippe mit einem scharfen Messer glatt scheiden.

2 In dem Öl die gewürfelte Zwiebel glasig dünsten. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, die gedünstete Zwiebel, Gewürze, Eier und semmelmehl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verkneten. (Keine Küchenmaschine verwenden!) Den Fleischteig 10 Minuten ruhen lassen.

3 Den Fleischteig in 8 Teile portionieren, je 2 Blätter Wirsing auslegen, (die helleren Blätter nach innen) und den Fleischteig darauf legen. Die Seiten der Wirsingblätter einschlagen und aufrollen. Die so entstandenen Rouladen mit Küchengarn binden.

4 Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Den restlichen Wirsing vierteln, großzügig den Strunk herausschneiden und die Viertel in feine Steifen schneiden. In einem großen Bräter das Butter auslassen und die Rouladen von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten. Die Rouladen kurz herausheben, den Schinkenspeck zugeben und anbraten.

5 Den geschnittenen Wirsing mit der Zwiebel und dem Knoblauch in das Bratfett geben und leicht unter Wenden anbraten. Tomatenmark zugeben und 2 Minuten mitrösten lassen. Alles mit Weißwein ablöschen, den reduzierten Fond zugeben Kümmel einstreuen und den Lorbeer einlegen. Die Rouladen wieder in den Bräter in die Kraut-Sauce legen und zugedeckt im Backofen 45 Minuten schmoren.

6 Nach Ende der Garzeit die Wirsingrouladen aus dem Bräter nehmen und warm halten. Die Sauce mit dunklem Saucenbinder leicht binden. – Mit Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree servieren. (Ich habe dazu einen Schnittlauch-Kartoffelstampf gereicht, der wunderbar dazu harmonierte). – Nach Wunsch alles mit grob gehackter Petersilie bestreuen.

TIPP: Die Wirsingrouladen am Vortag zubereiten, Am nächsten Tag schmecken die Rouladen aufgewärmt, wie alle Kohlgerichte, noch mal so gut.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com