



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Wirsingrouladen

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

8 große Wirsingblätter und das Wirsingherz, in feine Streifen geschnitten	2 EL gehackte Blattpetersilie 1 TL mildes Paprikapulver 1 Prise Chilipulver
500 g gemischtes Hackfleisch Rind und Schwein	2 EL Paniermehl 2 EL Sahne
1 große Zwiebel	50 g Schinkenspeckstreifen
1 Knoblauchzehe	½ L Rinderbrühe- oder Fonds
2 Eier	Butterschmalz
Salz und Pfeffer	

Zubereitung:

Putzen Sie die Wirsingblätter und blanchieren Sie sie ca. 1 Minute in kochendem Salzwasser. Schneiden Sie das Herz des Wirsings in feine Streifen und stellen diese beiseite. Heizen Sie den Ofen auf 180° vor.

Stellen Sie bitte aus den folgenden Zutaten die Füllung der Rouladen her: Hackfleisch, Paprikapulver, Chilipulver, Eier, Blattpetersilie, gewürfelte Zwiebel, durchgepresste Knoblauchzehe, Sahne, Pfeffer und Salz. Diese Zutaten nacheinander

gut mischen und die Masse mit dem Paniermehl abbinden.

Anschließend werden die Wirsingblätter auf einem Brett ausgebreitet mit jeweils 1-2 EL Füllung bestrichen, gewickelt und mit Küchengarnt zusammen gebunden.

In einem großen Topf oder Bräter werden nun die Schinkenspeckstreifen mit dem Butterschmalz kross angebraten. Danach werden die Wirsingrouladen eingelegt und ebenfalls kurz mit angebraten. Das Ganze nun mit der Rinderbrühe aufgießen und ca. 1 Stunde mit geschlossenem Deckel im Ofen schmoren lassen.

15-20 Minuten vor Ablauf der Garzeit werden nun die Wirsingstreifen zu den Rouladen in die Schmorflüssigkeit gegeben und bissfest gegart.

Zum Schluss den Topf aus dem Ofen nehmen, die Wirsingrouladen aus dem Küchengarnt wickeln und mit den Beilagen Ihrer Wahl und den Wirsingstreifen servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Zubereitungszeit: 2 Stunden.