



Wirsingrouladen

Wirsingwickel könnte man auch dazu sagen

Vom Wirsing 12 große Blätter ablösen, den Mittelstrunk etwas herausschneiden und die Blätter in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren.

Das Brot würfeln, mit heißer Milch übergießen.

Den restlichen Wirsing vierteln, den Mittelstrunk kegelförmig rausschneiden, den Wirsing in Streifen schneiden, kurz waschen und gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 225 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln würfeln und zusammen mit den Wirsingstreifen in 2 EL Butter andünsten. Den Wirsing nach und nach zugeben, er fällt schnell zusammen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Masse etwas abkühlen lassen und mit Petersilie, dem eingeweichtem Brot, Ei und Hackfleisch gut vermischen; nochmals kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Jeweils 1 - 2 EL der Fleischmasse in ein Wirsingblatt wickeln. Die Rouladen mit der Nahtstelle nach unten in eine feuerfeste, eingefettete Form setzen. Die restliche Butter in Flöckchen auf die Wirsingrouladen geben.

Die Krautwickel ohne Flüssigkeit im Ofen etwa 15 Minuten braten, bis sie zu bräunen beginnen, dann erst die Brühe angießen. Die Wickel weitere 45 Minuten braten.

Von diesem Gericht werden 4 Erwachsene satt. Wir essen allerdings noch am liebsten selbstgemachten Kartoffelbrei dazu und somit würden bei dieser Menge sicherlich 6 Erwachsene satt werden.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 50 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal

Kalorien p. P. ca. 787



Zutaten für 4 Portionen:

1 Kopf Wirsing

2 Scheibe/n Brot vom Vortag

100 ml Milch

2 Zwiebel(n)

6 EL Butter

3 EL Petersilie

1 Ei(er)

500 g Schweinehackfleisch oder gemischt

½ Liter Gemüsebrühe oder Fleischbrühe

Salz und Pfeffer

Muskat

Paprikapulver

Rezept von: fitzelchen