



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.



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

Arbeitszeit	ca. 40 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 787