

# Große Wirsingroulade

Zutaten für 4 Personen



1	Brötchen vom Vortag
500 g	Schweinemett
1	Ei (Gr. M)
	Edelsüßpaprika
1	Wirsingkohl
2 EL	Öl
1	Zwiebel
¼ l	Bio-Gemüsebrühe (instant)
2 (à 150 g)	Sahne
2 EL	heller Soßenbinder
	Tomate zum Garnieren

## Zubereitung

- 1 Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Gut ausdrücken und mit Mett und Ei verkneten. Mit Paprika würzen. Wirsing putzen. Die äußereren Blätter (6-8 Stück) abtrennen, Strunk flachschneiden und in kochendem Wasser ca. 2 Minuten blanchieren.
- 2 Ca. 150 g Wirsing in Streifen schneiden und zum Mett geben. Wirsingblätter mit einer Schaumkelle herausnehmen und kalt abschrecken. Gut abtropfen lassen. Blätter auf einem Geschirrtuch nebeneinanderlegen, so dass die Ränder überlappen.
- 3 Mett daraufgeben und gleichmäßig verteilen. Mit Hilfe des Geschirrtuches der Länge nach aufrollen. Mit Küchengarn zusammenbinden. Roulade im heißen Öl rundum anbraten. Zwiebel schälen und grob kleinschneiden.
- 4 Zur Roulade geben. Brühe angießen und im geschlossenen Topf 40-45 Minuten garen. Roulade herausnehmen. Sud durch ein Sieb gießen und aufkochen. Soßenbinder einrühren, einmal aufkochen lassen. Saure Sahne einrühren und nicht mehr kochen lassen.
- 5 Soße mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Braten mit der Soße auf einer Platte anrichten. Mit Tomatenspalten garnieren.