

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 äußeren 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.