

Wirsing Rouladen



für 6 Stück:

Zutaten:	Zubereitung:
Je Roulade 3 große Wirsingblätter = 18-20 Stück	Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Wirsing-Strunk rundherum einschneiden. Anschließend den Wirsing-Kopf 10 Sekunden in das kochende Wasser tauchen. Die äußeren Wirsingblätter ablösen, anschließend den Kopf wieder für 10 Sek eintauchen. So oft wiederholen, bis 20 Blätter abgelöst sind. (Der innere Wirsing kann in feine Streifen geschnitten werden und tiefgekühlt werden. Er eignet sich hervorragend für eine

	Wirsing-Quiche oder für Gemüse)
Füllung: 500 g Hackfleisch (Schwein, Rind oder Wild, Wildschwein)	
1 Zwiebel	gehackt
2 Semmeln	eingeweicht, ausgedrückt
2 Eier	
Salz, Pfeffer, Majoran	in eine Schüssel geben und vermengen. 6 Portionen formen.
Je 3 der vorbereiteten Wirsingblätter	überlappend ausbreiten. 1 Portion der Füllung darauflegen. Die Blätter zu einem Knödel nach oben schlagen. Den Knödel mit der offenen Seite nach oben in ein feuchtes Geschirrtuch legen. Das Tuch um den Knödel legen und zusammendrehen. Die fertige runde Roulade in eine Pfanne geben und mit
3 Tassen Brühe	aufgießen
etwas Kümmel	und
ein paar Karottenscheiben	dazugeben.

Temperatur:	180 Grad Umluft
Backzeit:	1 Stunde offen ohne Deckel bräunen. Dabei die Rouladen 2x wenden.

brauner Soßenbinder	Die Soße leicht binden. Wenn vorhanden 1 Tasse Schweinebratensoße vom letzten Braten, dazugeben.
Zum Servieren: 1 Zwiebel	fein hacken, mit
100 g geräuchertem gewürfeltem Speck	in einer Pfanne bräunen und über die Rouladen geben.

Als Beilage passen wunderbar kleine Kartoffeln. Diese mit Schale kochen, anbraten und mit Schnittlauch bestreuen.

