

Mangold-Hackfleisch-Rouladen mit Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

200 g gemischtes Hackfleisch	6 mehligk. Kartoffeln	1 Mangold (groß)
1 Zwiebel	1 Tomate	1 Knoblauchzehe
2 Eier	1 altbackenes Brötchen	200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond	1 Bund glatte Petersilie	Öl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser garen lassen. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brötchen ausdrücken und anschließend zerbröseln. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Das Ganze zu dem Hackfleisch geben und vermengen. Den Mangold vom Strunk befreien und sechs große Blätter abnehmen. Die Mangoldblätter waschen, trocken tupfen und mit der Hackfleischmasse füllen und einrollen. Die Rouladen in einer Kasserolle mit etwas Olivenöl anbraten. Die Petersilie zupfen und klein hacken. Den Gemüsefond mit der Sahne und den Eiern vermengen. Anschließend etwas Petersilie hinzufügen. Die Tomate waschen und in zwei Hälften schneiden. Die Sauce über die Rouladen geben, die Tomate beilegen und alles im Ofen 20 Minuten lang garen lassen. Die Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Die restliche Petersilie darüber geben. Die Mangoldrouladen mit den Petersilien-Stampfkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Brunhilde Mertin am 26. August 2013