

Wirsing-Rouladen

Für 4 Portionen

500 g gem. Hackfleisch	1 Kopf Wirsing	2 trockene Brötchen
1 Ei	2 EL mittelscharfen Senf	2 Zwiebeln
$\frac{1}{2}$ Glas Kapern	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Prise rotes Paprikapulver	1 Knoblauchzehe	1 Zweig frischer Thymian
1 Bund frischer Basilikum	200 ml Milch	1 Prise Kümmel

Hackmasse:

Das Gehackte Fleisch mit Salz, Pfeffer, rotem Paprikapulver, frischem Thymian und Basilikum würzen. Das Ei, den Senf, die gehackten Kapern und die fein gewürfelten Schalotten dazu geben.

Die Milch erwärmen, die trockenen Brötchen in Würfel schneiden und in der warmen Milch aufweichen lassen. Das eingeweichte Brot durch ein Küchenhandtuch auswringen und mit der Hackmasse verkneten.

Wirsingblätter:

Den Strunk vom Wirsingkopf entfernen, die Wirsingblätter abtrennen und waschen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Wirsingblätter im kochenden gesalzenen Wasser blanchieren. Danach die Blätter mit kaltem Wasser abschrecken und mit Küchenpapier abtupfen.

Wirsingroulade:

2 Wirsingblätter übereinander legen (Den unteren Blattabschnitt auf den des zweiten Blattes legen). Mit einem nassen Löffel ca. 120 Gramm Hackfleisch abnehmen, zu einer Rolle formen und in die Mitte der Wirsingblätter legen. Die Seiten einklappen. Das untere Ende ebenfalls einklappen und nach oben einrollen. Mit einem Zahnstocher verschließen.

Die fertigen Rouladen mit fein gewürfelten Schalotten in Öl scharf anbraten. Die angebratenen Wirsingrouladen mit Brühe ablöschen bis die Rouladen bis zu Hälfte mit Brühe bedeckt sind. Den Deckel auf den Topf setzen und die Rouladen ca. 25 Minuten schmoren lassen. Die Rouladen aus der Brühe heben und die Brühe mit etwas Kartoffelstärke andicken und aufkochen lassen. Ein halbes Stück Butter dazu geben und mit klein gehacktem Schnittlauch und Kümmel abschmecken.

Frank Rosin am 21. Juli 2014