

Kohlroulade vom Wirsing



- 1 Wirsing**
- 300 g Rinderhack, 300 g Schweinehack**
- 1 gehäufter EL Senf**
- 1 Ei**
- ca. 3 EL Paniermehl**
- 2 Brötchen vom Vortag, in Wasser eingeweicht**
- 100 g Feta**
- 8 Kartoffeln, festkochend**
- Salz, Pfeffer aus der Mühle**
- Butterschmalz**
- Küchengarh**
- 3 gelbe Zwiebeln**
- 150 ml Kalbsfond**
- 100 ml Sahne**
- ein guter Schuss trockener Weißwein**
- 1 TL Kümmel, 2 Lorbeerblätter, 2 Zweige Thymian**
- Salz**
- Butterschmalz**
- 1-2 TL Butter**

Beide Hackfleischsorten in eine Schüssel geben, Ei, Senf, ausgedrückte Brötchen und Paniermehl dazugeben, Feta in die Masse bröseln, alles gut durchmischen, dabei mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Vom Wirsing die äußeren Blätter abbrechen und in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend auswringen und wo nötig dicke Rippen herausschneiden und mit der glatten Seite nach unten zwischen Küchentüchern mit dem Nudelholzen plätten.

Hackfleischmasse auf der glatten Seite verteilen, zu Bratlingen formen, mit den Wirsingblättern einwickeln und mit Küchengarn verschnüren.

Zwiebeln grob schneiden, in einer großen Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen, Rouladen in die Pfanne geben und heiß anbraten bis sie gut gebräunt sind, dann wenden und weiter braten.

Dann Thymian, Kümmel und Lorbeerblätter in die Pfanne geben, mit Weißwein, Kalbsfond, und Sahne ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Ofen bei 200°C Umluft mit Grillfunktion für weitere 20 – 25 Minuten backen.

Parallel geschälte Kartoffeln halbieren oder je nach Größe vierteln und als Salzkartoffeln zubereiten, dann abschütten und mit etwas Butter durchschwenken.

Rouladen aus der Pfanne nehmen, Sauce mit einem Sieb in eine Sauteuse filtern, etwas einkochen und dabei nochmal mit etwas Weißwein, Salz und Pfeffer abschmecken, ggfs. mit etwas Butter abbinden.

Rouladen vom Garn befreien, mit den Salzkartoffeln und der reduzierten Sauce auf Tellern anrichten.

Dazu passt ein Rahmwirsing Gemüse und Bratkartoffeln oder aber auch ein grüner Blattsalat.

Guten Appetit!