

# Wirsingrouladen mit Hackfleisch



## Zutaten für vier Personen:

1 großer Wirsing  
Salz für das Kochwasser  
500 g gemischtes Hackfleisch  
1 altbackenes Brötchen  
1 Ei  
1 Haushaltszwiebel oder 1/2  
Gemüsezwiebel  
1-2 TL Senf  
2-3 EL Butterschmalz  
500 ml Gemüsebrühe  
100 ml Sahne  
1 EL Speisestärke  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Cayennepfeffer  
Paprika edelsüß

1. Von dem Wirsing vorsichtig etwa acht große Blätter ablösen. Den harten Strunk wegschneiden. Die Blätter waschen und in reichlich Salzwasser etwa 10 Minuten köcheln, bis sie weich sind. Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und zwischen Küchentüchern vorsichtig trocknen.  
2. Das Brötchen in Wasser einweichen und dann gut ausdrücken. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und kurz hell anschwitzen. Hackfleisch, ausgedrücktes Brötchen, angebratene Zwiebel, Ei und Senf zu einem Fleischteig verarbeiten und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Cayennepfeffer und Paprikapulver würzen.

3. Den Fleischteig auf den Kohlblättern verteilen, nicht zu dick und mit einem Rand. Die Kohlblätter von der Seite aus einschlagen und von der Strunkseite her aufrollen. Mit Küchengarn binden oder mit Zahnstochern zusammenstecken.  
4. Die Wirsingrouladen in einem (möglichst beschichteten) Schmortopf rundherum in Butterschmalz gut anbraten. Die Brühe angießen und etwa 1 Stunde schmoren. Dann aus dem Schmortopf nehmen, in Alufolie warm stellen. Den Fond mit Sahne aufkochen, mit kalt angerührter Speisestärke

andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Rouladen wieder zugeben und sanft erwärmen. Mit Pellkartoffeln servieren.

## Hinweise:

Den Rest vom Wirsing für ein Wirsinggemüse verwenden.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 100 min, Hauptspeisen, Fleisch, Hackfleisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 01.02.2021