

Kochen mit Klaus

Wirsing-Rouladen mit Hackfleisch

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Wirsing, 1 Brötchen v. Vortag, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 1 Ei, Salz,
- 500 g Schweinehack, Pfeffer, 1 EL Senf, 1 EL TK-Petersilie, Butter,
- 2 EL Mehl, 250 ml Cremefine z. Kochen, 1 Glas Pfifferlinge, Muskat,
- 250 ml Fleischbrühe, 200 ml Milch, 3 TL Bratensaft, 100 ml Weißwein
- 1-2 EL TK-Schnittlauch, Worcestershire-Sauce

Zubereitung:

1. Vom Wirsing 12-16 Blätter lösen, waschen u. in kochendem Salzwasser ca. 2-3 Min. blanchieren, abtropfen lassen u. Rippen abschneiden. Zwiebeln u. Knobi abziehen, fein würfeln. Brötchen in kaltem Wasser einweichen u. ausdrücken.



2. Hack, ½ Zwiebeln, Knobi, Brötchen, Ei, Salz, Pfeffer, 1 TL Bratensaft, Senf u. Petersilie vermengen. Je 3-4 Wirsingblätter überlappend auslegen, ¼ der Füllung darauf geben, aufrollen u. feststecken. Rouladen rundum in Butter anbraten, in eine Auflaufform legen, mit Wirsingsud u. ½ Wein übergießen, dann ca. 40 Min. bei 150-175°C Umluft im Ofen garen. Nach 20 Min. die Rouladen drehen.



3. Restl. Zwiebeln in 3 EL Butter dünsten, Mehl einstreuen u. anschwitzen. Cremefine u. Pilze zugeben, unter Rühren aufkochen. Mit Milch u. restl. Wein verlängern. Schnittlauch einrühren u. mit Salz, Pfeffer, Muskat u. Worcestershire-Sauce würzen.



4. Rouladen auf der Pfifferlingsauce zu der Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln oder Nudeln servieren.

