

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Wirsingrouladen mit Steinpilzsauce

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 12 äußere Wirsingblätter, 500 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer,
- 3 Knobizehen, 2 EL Senf, 125 g Schinkenwürfel, 50 g getr. Steinpilze,
- 4 EL Semmelbrösel, 1 Ei, Öl, 3 EL TK-Petersilie, 250 ml Brühe,
- 250 ml Cremefine, ½ P. Fix für Champignonsuppe, Saucenbinder hell

Zubereitung:

1. Getrocknete Pilze 3 Std. in 600 ml heißem Wasser einweichen. Pilze abgießen, Sud auffangen. Wirsing putzen, äußere Blätter entfernen u. in heißem Salzwasser 6-8 Min. blanchieren, trockentupfen, Strunk keilförmig ausschneiden u. Mittelrippe flach abschneiden. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln.



2. Hack, 75 g Schinkenwürfel, Ei, Senf, je ⅓ Zwiebeln u. Knobi mit Semmelbrösel, 2 EL Petersilie, 1 TL Salz u. Pfeffer gewürzt verkneten. Je 2 Wirsingblätter zusammen legen, je 1/6 Hackmasse darauf geben, aufrollen u. mit Bindegarn fixieren. Rouladen in heißem Öl rundum braun anbraten, in eine Auflaufform legen, Brühe zugeben u. im vorgeh. Ofen bei 180°C ca. 45 Min. garen. Nach 30 Min. wenden.



3. Restl. Schinkenwürfel, Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, Pilze mitbraten. Mit Sahne u. Pilzsud ablöschen, Fix einrühren, mit Binder dicken u. aufkochen. Mit Wein verlängern, mit Salz, Pfeffer u. 1 EL Petersilie würzen. Rouladen mit der Sauce u. der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln oder Nudeln servieren!



Erstellt von Klaus am 01.11.2016