

Elkes Wirsingrouladen – eine italienische Variante mit Safran-Risotto

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung Wirsing-Rouladen

Zutaten Wirsing-Rouladen
 1 Wirsing – nicht zu groß
 400g Bratwurst vom Schwein
 oder Lamm – gutes Fleisch!
 200g altbackenes Weißbrot
 oder Brötchen
 ca 150 ml Milch
 1 Kleine Knoblauchzehe, fein
 gehackt
 1 Zweig Salbei, fein gehackt
 1 Zweig Rosmarin, fein gehackt
 oder Fenchelsamen, wie man
 es mag
 2 Eßlöffel frisch geriebener
 Parmesan
 1 Kleine Zwiebel, fein gewürfelt
 3 Eßlöffel Olivenöl
 ½ Glas Weißwein
 25 g Butter
 Salz und Pfeffer

Das Brot mit der kochenden Milch übergießen und einweichen. Würste in eine separate Schüssel geben und mit Knoblauch, Salbei, Rosmarin/Fenchel und Parmesan mischen. Das Brot ausdrücken und zur Mischung geben. Salzen, pfeffern und zu kleinen Kugeln formen. Die äußeren Blätter vom Kohl entfernen. Dann 8 größere Blätter aussuchen. In kochendem Salzwasser blanchieren bis sie weich, aber noch bissfest sind. Sofort in kaltem Wasser abkühlen, abtropfen lassen und trocken tupfen.

Die Wirsingblätter flach auslegen und die Stiele mit einem scharfen Messer flach schneiden. Ein Küchentuch in einer Hand halten und je ein Wirsingblatt und eine Fleischkugel in die Mitte legen. Das Wirsingblatt nun um die Füllung legen und mit der anderen Hand das Tuch so verdrehen, dass es den Wirsing zu einer festen Kugel zusammen drückt.

In einem Schmortopf Pflanzenöl erhitzen (mittlere Temperatur) und die Wirsingkugeln mit der Naht nach unten hinein geben. 2 - 3 Minuten anbraten, wenden und nach weiteren 2 Minuten mit dem Weißwein ablöschen. Den Deckel aufsetzen und weitere 15 bis 20 Minuten sehr langsam schmoren. Wer mag, kann den restlichen Kohl kleingeschnitten mitschmoren.

In dieser Zeit den Safran-Risotto zubereiten:

Zutaten Safran-Risotto
 200 g Risottoreis
 ca 20 Safranfäden
 1 kleine Zwiebel, sehr fein
 gehackt
 ca 100 ml trockener Weißwein
 1 l Hühner- oder
 Gemüsebrühe – heiß!
 Salz und Pfeffer
 30 g kalte Butter, in kleine
 Würfel geschnitten
 50 g frisch geriebener
 Parmesankäse

Den Safran in warmem Wasser einweichen. Die kleingeschnittene Zwiebel in Butter sanft braten, bis sie weich aber nicht braun ist. Nun auch den Reis hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten, bis alles gut miteinander vermischt ist. Dann mit dem Wein ablöschen und verdampfen lassen. Den Safran und nach und nach die heiße Brühe hinzufügen. Das dauert ca. 15 bis 17 Minuten. Den Reis immer wieder umrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. So lässt sich prima kontrollieren, wann wieder Brühe hinzukommen muss. Der Risotto ist fertig wenn die Körner weich, aber immer noch al dente sind.

Die Hitze abstellen und die kalte Butter sowie den geriebenen Parmesan hinzugeben. Durchrühren, einen Deckel auflegen und alles einige Minuten ruhen lassen.

Anrichten: Den Risotto in einen tiefen Teller geben und die Wirsingrouladen darauf anrichten. **Guten Appetit!**