



Wirsingrouladen Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

Wirsingrouladen

1 Wirsing
1 Zwiebel
Butterschmalz
350 g Hackfleisch, gemischt
1 Ei
1 EL Senf
Kümmel
Senfkörner
Zwiebelpulver
Selleriepulver
Paprikapulver rosenscharf
Salz, Pfeffer
1 Brötchen, eingeweicht

Püree

300 g Kartoffeln, mehlig kochend
100 g Möhren
1 EL Butter
Salz
Muskatnuss

Specksauce („Beamtenstippe“)

1 Zwiebel
50 g fetter Speck
50 g durchwachsener Speck
1 EL Mehl
50 ml Essig
Kümmel
Pfeffer

Sowie

Küchengarn
Butterschmalz zum Braten



Zubereitung (50 Minuten, ohne Garzeiten):

Für die Rouladen vier große, schöne Wirsingblätter ablösen und in heißem Wasser blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken und beiseitelegen. Den übrigen Wirsing in sehr feine Streifen schneiden, die Zwiebel würfeln. Nun beides in etwas Butterschmalz anbraten. In der Zwischenzeit dem Hackfleisch ein Ei, Senf sowie die Gewürze beigeben. Das Brötchen gut ausdrücken und zusammen mit den Wirsingstreifen hinzufügen und gut vermischen.

Diese Masse nun mittig auf die Wirsingblätter geben, die Blätter einrollen und kreuzweise mit Küchengarn fixieren. In einer tiefen Pfanne oder einem Bräter in etwas Butterschmalz rundum anbraten, bis sie Farbe bekommen haben. Etwa eine Tasse Wasser hinzufügen und bei geschlossenem Deckel etwa eine halbe Stunde schmoren lassen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln und Möhren gleichmäßig würfeln und in Salzwasser weichkochen. Abschütten und zu einem feinen Püree stampfen. Etwas Butter für Geschmack und Geschmeidigkeit hinzugeben und mit Salz und Muskatnuss würzen.

Zwiebeln und den fetten sowie durchwachsenen Speck in Streifen schneiden und geduldig ausbraten lassen. Einen Löffel Mehl zugeben und anschwitzen. Mit Kümmel sowie Pfeffer würzen und mit Essig ablöschen. Etwas einkochen lassen, dann mit dem Rouladen-Fond auffüllen. Die Sauce sollte gut abgebunden sein. Man kann auch Petersilie zugeben.

Nun die Wirsingrouladen mit dem Püree anrichten und die Sauce über die Rouladen geben.