

# Wirsingrouladen, Speck-Soße, Röstkartoffel-Würfel

**Für zwei Personen**

**Für die Wirsingroulade:**

1 Wirsingkohlkopf	250 g Rinderhackfleisch	1 altbackenes Brötchen
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	8-10 Kapern in Salzlake
1 Ei	150 ml Milch	Butterschmalz
1 EL mittelscharfer Senf	Paprikapulver	Salz, Pfeffer

**Für die Speck-Sauce:**

3 EL kleine Speckwürfel	5 Schalotten	100 g Crème-fraîche
100 ml Rinderfond	100 ml halbtr. Weißwein	Salz, Pfeffer

**Für die Kartoffelwürfel:**

2 große festk. Kartoffeln	Butterschmalz	5 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

**Für die Wirsingroulade:**

6-8 Wirsingblätter vom Kohlkopf lösen, putzen und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Blätter aus dem Wasser nehmen, trockentupfen und abkühlen lassen.

Milch in einem Topf erhitzen und das Brötchen damit übergießen. Weich werden lassen, anschließend ausdrücken. Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Kapern hacken. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel, Knoblauch, Kapern, Ei, Senf, Paprikapulver und das ausgedrückte Brötchen hinzufügen und gut mit dem Hackfleisch vermengen. Hackfleischmasse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Wirsingkohlblatt auslegen, einen Esslöffel Hackfleischmasse darauf verteilen und das Ganze zu einer Roulade aufrollen. Mit einem Spieß fixieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen rundherum anbraten. Rouladen herausnehmen und die Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

**Für die Speck-Schalotten-Sauce:**

Schalotten abziehen und fein schneiden. Speckwürfel und Schalotten in die Pfanne der Wirsingrouladen geben und kurz anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, dann Rinderfond angießen. Rouladen wieder in die Pfanne legen und mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen. Rouladen aus der Pfanne nehmen, Sud mit Crème fraîche verrühren und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kartoffelwürfel:**

Kartoffeln schälen und die runden Seiten abschneiden, sodass ein gerades Viereck entsteht. Daraus ca. 1x1 cm große Würfel schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die rohen Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen. Anschließend bei größerer Hitze goldbraun rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kartoffelwürfel vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarina Kuschke am 03. Februar 2021