

## Wirsing-Roulade

### Für 4 Personen

1 Kopf Wirsing	Salz 2 Zwiebeln	3 EL Butterschmalz
300 ml Sahne	Kümmel, Chilipulver	150 g Erdnüsse, ungesalzen
200 g Greyerzer	3 EL Erdnussbutter	1/2 rote Chilischote
1/2 grüne Chilischote	1 EL Butter	1 Spritzer Sojasauce

Den Backofen auf 80 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Die dunklen äußeren Blätter vom Kohlkopf abnehmen und entfernen. Dann den Strunk des Kohlkopfes heraus schneiden und vorsichtig 8 große Kohlblätter ablösen. Diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Restlichen Wirsing (ca. 800 g) fein schneiden. Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einem Schmortopf mit 1 EL Butterschmalz eine fein geschnittene Zwiebel anschwitzen. Den geschnittenen Wirsing zugeben und braten, bis der Wirsing etwas Farbe angenommen hat. 200 ml Sahne angießen und fast vollständig einkochen lassen. Mit Salz, Kümmel und Chilipulver würzen. 120 g Erdnüsse fein hacken, den Käse fein reiben. 1 EL Erdnussbutter, gehackte Erdnüsse und Käse zugeben, gut verrühren und nochmal abschmecken. Diese Masse auf die 8 großen Wirsingblätter verteilen, die Seitenränder einschlagen und zu Rouladen aufrollen. In einer großen Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Rouladen von allen Seiten goldbraun anbraten, herausnehmen in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen warm stellen. Rote und grüne Chili längs halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Die restliche gewürfelte Zwiebel in Rouladenpfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Sojasauce ablöschen, 100 ml Sahne und 2 EL Erdnussbutter zugeben. Gehackte Chili zugeben und mit Salz abschmecken. Die Sauce kurz aufkochen, restliche Erdnüsse zugeben und abschmecken. Die Wirsingrouladen anrichten, mit der Sauce übergießen und servieren. Dazu passt Kartoffelpüree.

Jacqueline Amirfallah 29. Februar 2012