

Wirsing-Rouladen mit Kartoffeln

Für 6 Personen:

Für die Rouladen:

1 Kopf Wirsingkohl	1 kleiner Kürbis	1 Möhre
1 rote Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	2 Lauchzwiebeln
100 g gemischte Nüsse	geräuch. Paprika-Pulver	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Salbei	50 g Panko
getrockn. Aprikosen, Rosinen	3 getrocknete Tomaten	3 Eier
Salz, Pfeffer	Muskat, Olivenöl	

Für die Soße:

1 Zwiebel	Pflanzenöl	50 g Butter
1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	200 ml Rotwein
150 ml Brühe		

Für die Kartoffeln:

1 kg Drillinge	50 g Butter	1 Zweig Rosmarin
----------------	-------------	------------------

Für die Rouladen:

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen. Den Wirsing putzen, 6 Blätter im Ganzen abnehmen und den Strunk herausschneiden. Den restlichen Kohl in Stücke schneiden. Die Blättern circa 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend kalt abspülen und trocken tupfen. Den Kürbis halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden oder grob reiben. Möhre, Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Kräuter waschen und hacken. Nüsse, Aprikosen und Tomaten ebenfalls hacken und mit den Rosinen vermengen.

Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Das Gemüse in einem Topf mit etwas heißem Öl schön anschwitzen und mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. In eine große Schüssel umfüllen. Die Nuss-Mischung sowie Eier, Panko, Kräuter und Muskat dazugeben und alles gut vermengen.

Für die Soße:

Die Wirsingblätter mit der Kürbismasse füllen und zu Rouladen formen. In einem Bräter etwas Öl erhitzen und die Rouladen darin anbraten (am besten auf der offenen Seite zuerst anbraten, dann muss man sie nicht zusammenbinden). Wenn sie Farbe angenommen haben, aus dem Bräter nehmen und beiseitelegen.

Die Zwiebel schälen und würfeln. Den geschnittenen Wirsing und die Zwiebelwürfel in Butter im Bräter anbraten, bis alles Farbe bekommen hat. Tomatenmark und Mehl dazugeben und verrühren. Mit Rotwein und Brühe ablöschen, etwas würzen und kurz aufkochen lassen. Dann die Rouladen wieder in den Bräter geben und circa 30 Minuten im Ofen garen.

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich kaltem Wasser aufsetzen und 15 Minuten kochen. Das Wasser abgießen. Kartoffeln in einer Pfanne mit Butter und Rosmarin goldbraun anbraten. Zu den Rouladen servieren.

Zora Klipp am 08. Dezember 2020