

# Wirsing-Kohl-Rouladen

## Für 4 Personen:

500 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 EL Senf	1 Brot, alt	1 Ei
1 Bund Petersilie, glatt	1 Karotte	1 Tomate
200 ml Sauerrahm	8 Wirsingblätter	1 EL Butter
0,25 l Rinderbrühe	Meersalz, Pfeffer	Küchengar

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Das Brötchen in Rinderbrühe oder heißem Wasser einweichen.

Wirsingblätter blanchieren.

Die Tomate enthäuten, die Karotte, den Knoblauch und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Die Petersilie fein hacken.

Die vorbereiteten Zutaten mit dem Ei, dem Hackfleisch, dem Brötchen und dem Senf in einer Schüssel vermengen. Dann daraus acht gleich große Kugeln formen. Pro Wirsingblatt eine Fleischkugel reinsetzen, zusammen falten und mit einem Bindfaden zusammenbinden. Eine hitzefeste Form mit Butter auspinseln und mit Rinderbrühe angießen. Die Wirsingrouladen in die Form setzen, im Ofen garen und nach fünfzehn Minuten den Sauerrahm und die Rinderbrühe drüber gießen. Weitere fünfzehn Minuten im Ofen garen.

Dazu passt Selleriepüree.

NN