

Kochen

Mira Maurer

Montag, den 25.01.2021

Wirsingrouladen mit Nussbutter-Kartoffelpüree

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Rouladen

1 Wirsing
etwas Salz
1 Brötchen (vom Vortag)
100 ml Milch
600 g Hackfleisch, gemischt
2 Zwiebeln
4 Stiele Petersilie
2 EL Rapsöl
1 EL Tomatenmark
1 TL Senf
1 Ei (Größe M)
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver, edelsüß
1 EL Mehl
500 ml Gemüse- oder Rinderfond
1 EL Butter

Außerdem

Küchengarn

Für das Kartoffelpüree

600 g Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
150 ml Milch, ca.
80 g Butter
etwas Muskatnuss



Zubereitung

1. **Für die Rouladen** vom Wirsing etwa 12 schöne Blätter ablösen, den Mittelstrunk etwas ausschneiden und die Blätter in gesalzenem Kochwasser etwa 2 Minuten blanchieren.
2. Anschließend kurz in kaltes Wasser geben. Herausnehmen und die Blätter vorsichtig mit einem Küchentuch trockentupfen.
3. **Für die Füllung** das Brötchen in grobe Würfel schneiden. Milch leicht erwärmen. Brötchenwürfel darin einweichen.
4. Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden (die Hälfte der Zwiebeln zur Seite legen, diese werden für die Soße benötigt).
5. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.
6. Öl erhitzen. Zwiebeln, Tomatenmark und Petersilie darin andünsten und lauwarm abkühlen lassen.
7. Brötchen ausdrücken. Mit Hackfleisch, Senf, Zwiebelmasse, Ei, Salz, Pfeffer und Paprika verkneten.
8. Kohlblätter einzeln ausbreiten Hackfleischmasse darauf verteilen.
9. Rouladen zusammenrollen und Küchengarn binden.
10. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter in einem Bräter erhitzen, Rouladen von allen Seiten anbraten, mit Fond auffüllen.
11. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten garen. (Rouladen ab und zu wenden)

12. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten weichkochen.
13. Danach durch ein Sieb abgießen und etwas ausdämpfen lassen.
14. Milch erwärmen. Butter schmelzen und leicht bräunen.
15. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Milch und brauner Butter zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken und warmhalten.
16. Rouladen aus dem Bräter nehmen und im ausgeschalteten Backofen warm stellen.
17. Den Fond in eine Schüssel geben.
18. Butter im Bräter erhitzen und übrige Zwiebeln darin andünsten. Mehl darüberstreuen und etwas anrösten. Fond langsam unter ständigem Rühren zugeben, damit keine Klumpen entstehen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas köcheln lassen. Das Garn von den Rouladen entfernen.
19. Rouladen, Soße und Kartoffelpüree anrichten und servieren.