

Kochen

Caroline Autnerieth

Dienstag, den 05.10.2021

Wirsingrouladen mit Schweinerücken und Pilzen

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Füllung

50 g Rosinen
50 ml Wasser oder Weinbrand, lauwarm
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
10 Champignons
100 g Speck, durchwachsen
einige Koriandersamen
etwas Fenchelsaat
1 Stück Zimtstange, klein
30 g Pinienkerne oder Mandeln
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Rouladen

1 Wirsing, ca. 800 g
etwas Salz
8 Schalotten
3 Karotten
1 Tomate, groß
4 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
500 g Schweinerücken
100 g Mehl, ca.
700 ml Gemüsebrühe oder Wasser

Zubereitung

1. **Für die Füllung** Rosinen in Wasser oder Weinbrand ca. 20 Minuten einweichen.
2. Für die Füllung Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Rosinen abgießen, Flüssigkeit auffangen.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Koriander, Fenchel, Zimtstange (nach Geschmack variieren) zugeben und kurz mitdünsten. Pilze und Speck zugeben und ebenfalls anbraten. Pinienkerne und Rosinen zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rosinensud zugeben und etwas einköcheln lassen. Die Füllung anschließend auf einen Teller geben.
4. **Für die Rouladen** Wirsing putzen und etwa 8 Blätter ablösen. Den übrigen Kohl fein schneiden. Wirsingblätter in Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren. Die Blätter herausnehmen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
5. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Karotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Tomate abbrausen, trockenreiben und fein reiben, sodass nur die Haut übrig bleibt.
6. In einem Schmortopf 2 EL Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Karotten und Tomate zugeben und alles sanft dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach ca. 5 Minuten etwa 100 ml Brühe zugeben und weitergaren.
7. Das Fleisch in dünne Scheiben (ca. 0,5 cm) schneiden. Die Fleischscheiben etwas flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Den dicken Strunk aus den blanchierten Wirsingblättern ausschneiden, dabei das Blatt nicht auseinanderschneiden.

9. Die Wirsingblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Jeweils eine Fleischscheibe und etwas von der der Pilzmasse darauf verteilen. Die Wirsingblätter an der Seite einklappen und von der Strunkseite her aufrollen.
10. Mehl auf einen Teller geben. Die Rouladen darin kurz wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.
11. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Rouladen, mit der Naht nach unten, in die Pfanne geben und darin kurz anbraten.
12. Rouladen dann dicht an dicht in den Topf mit dem Karottensud setzen. Mit der restlichen Brühe auffüllen, bis die Rouladen knapp bedeckt sind. Die restlichen fein geschnittenen Wirsingblätter und evtl. Rest von der Füllung zugeben und würzen. Alles ca. 20-25 Minuten schmoren.
13. Rouladen erneut abschmecken, etwas ruhen lassen. Dazu passt Brot oder Reis.