

# Wirsingrouladen mit Salzkartoffeln

by Sascha



## Zutaten:

- 1 Wirsingkohl
- 1-2 Zehen Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 500 g Hackfleisch (Rind)
- ½ Brötchen vom Vortag
- Bratensoße
- Weißwein
- Kartoffeln

## Vorbereitung:

Die Kartoffeln werden geschält und in einen Topf mit Salzwasser gelegt. Der Wirsingkohl wird von den äußeren Blättern befreit, da diese meist unschöne Druckstellen oder dunkle Flecken haben.

Anschließend schneiden wir um den Strunk des Kohls herum und entfernen vorsichtig die einzelnen Blätter. Wir benötigen jeweils 3 pro Roulade.

Die Zwiebel wird in kleine Würfel geschnitten und die Knoblauchzehen fein gehackt. Das Brötchen weichen wir bereits in warmem Wasser ein.

## **Jetzt geht's los:**

Zunächst blanchieren wir die Wirsingblätter in siedendem Wasser für 3-4 Minuten, entfernen den Strunk, und legen diese dann flach auf einem Stück Küchenkrepp aus. Das übrige Wasser stellen wir zur späteren Verwendung zur Seite.

In einer Schüssel vermengen wir nun die Zwiebel, sowie den Knoblauch mit dem Hackfleisch und würzen mit Pfeffer, Salz und Paprika. Das Brötchen nehmen wir aus seinem Wasserbad, drücken das überschüssige Wasser heraus und mengen es ebenfalls unter die Masse.

Nun legen wir jeweils 3 Wirsingblätter versetzt übereinander und geben eine Portion der Hackfleischmasse darauf. Die Seiten werden um die Masse eingeschlagen, etwa zur Hälfte aufgerollt, erneut eingeschlagen und fertig gerollt. So bildet sich eine schöne Roulade, die wir nun mit Küchengarn oder besser Rouladenklammern fixieren.

Die Rouladen werden nun in heißem Olivenöl von allen Seiten kurz angebraten und im Anschluss mit etwas Weißwein abgelöscht. Gleichzeitig können wir das Salzwasser mit den geschälten Kartoffeln zum kochen bringen.

Währendessen nutzen wir einen Teil des übrig gebliebenen Wassers vom blanchieren, kochen es erneut auf, rühren die Bratensoße ein und geben das ganze zu den Wirsingrouladen in den großen Topf.

Diese lassen wir dann weitere 10 – 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln bis die Kartoffeln fertig sind.

Guten Appetit

**<http://www.saschas-kochblog.de>**