

Wirsing-Wickel, klassisch gefüllt

(für 4-6 Personen)

Zutaten

Zubereitung

8-12 Wirsingblätter

Schöne **Wirsingblätter** vorsichtig vom Kopf schälen.

1l Wasser
Salz

In sprudelnd, kochendem **Salzwasser** ca 8 Minuten kochen. Vorsichtig abgießen (Blätter dürfen nicht reißen!), kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

1 Brötchen vom Vortag
1 Zwiebeln
1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf
400g Rinderhack
Salz, Pfeffer, Muskat

Brötchen in Wasser einweichen.
Zwiebel schälen und fein hacken.
Das **Brötchen** gut ausdrücken und in einer Schüssel mit den **Zwiebelwürfeln, Ei, Senf** und **Hackfleisch** gut vermischen und kneten.
Mit **Salz, Pfeffer** und **Muskat** deftig würzen.

Auf Unterlage **Wirsingblätter** auslegen.
Füllung in 8-12 Portionen aufteilen und je eine Portion zu einer länglichen „Frikadelle“ formen und auf das Wirsingblatt legen. Die Kopfseiten einschlagen, dann eine lange Seiten überschlagen und zur anderen hin als Roulade einrollen.

Küchengarn

Mit **Küchengarn** zusammenbinden.

4 EL Öl
500ml Gemüsebrühe

Im **Bräter/Bratentopf Öl** erhitzen und die Wirsingrouladen darin rundum anbraten.
Mit **Gemüsebrühe** ablöschen und bei **schwacher Hitze etwa 45 Minuten** zugedeckt schmoren (gelegentlich wenden)
Die gegarten Rouladen aus dem Bräter nehmen und warmstellen.

1-2 TL Speisestärke
2 EL kaltes Wasser

Speisestärke in **kaltem Wasser** auflösen und zum Bratenfond mit Schneebesen unterrühren.
Aufkochen und einreduzieren, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zu den Rouladen Servieren.