



Hier und heute

Wirsingroulade mit Salzkartoffeln und Schnittlauchfond

Kohlrouladen mit Wirsing und Hackfleisch sind ein echter Klassiker und ein wärmendes Wintergericht. Unser Koch Olaf Baumeister zeigt, wie sie lecker gelingen und die Füllung schön saftig wird. Dazu serviert er Salzkartoffeln und würzigen Schnittlauchfond.

Rezept

Wirsingroulade mit Salzkartoffeln und Schnittlauchfond

von Olaf Baumeister, für vier Personen

Zutaten für die Wirsingrouladen

- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt und angeschwitzt
- 1 Ei
- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 TL Senf
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL gehackte Petersilie
- 4 helle Wirsingblätter
- 2 EL geklärte Butter zum Braten

Zubereitung

Die Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen. Das Brötchen in Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Hackfleisch, dem Senf, den angeschwitzten Zwiebeln, dem Knoblauchmousse und der Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Außenblätter des Wirsings entfernen. Vier helle Wirsingblätter in kochendem Salzwasser zwei Minuten garen und in kaltem Wasser abschrecken. Trocken tupfen. Die Hackfleischmischung auf die vier Wirsingblätter verteilen, diese dann stramm einrollen und in einer schweren Pfanne von allen Seiten kräftig anbraten. Etwas Brühe oder Wasser angießen und im Backofen bei 180 Grad so lange garen, bis das Hackfleisch gar ist (circa 20 Minuten).

Tipps

- Die Außenblätter können Sie kleinschneiden und mit in die Fleischfüllung geben
- Aus den restlichen Wirsingblätter können Sie im Ofen Chips machen

Zutaten für die Salzkartoffeln

- 400 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 TL Butter

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen, mit der Butter in einem Stieltopf schwenken und vorsichtig salzen.

Zutaten für den Schnittlauchfond

- 200 ml Brühe, z.B. Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- 1 TL Stärke
- 1 Schalotte



Hier und heute

- 2 EL fein geschnittener Schnittlauch
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Msp. fein geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Die Schalotte fein würfeln, in der Hälfte der Butter glasig anschwitzen, mit der Brühe ablöschen und einmal aufkochen lassen. Die Stärke mit etwas Wasser glattrühren und den Fond damit binden. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken und kurz vor dem Servieren den Schnittlauch dazugeben. Mit dem Pürierstab aufschäumen.