

**Kochen**
**Mira Maurer**
**Montag, den 28.11.2022**
**Mini-Wirsingrouladen in Rahmsoße mit Nuss-Kartoffeln**
**Für 4 Personen**
**Für Rouladen und Gemüse**

1 Kopf Wirsing, ca. 800 g  
 etwas Salz  
 1 Brötchen (vom Vortag)  
 100 ml Milch, lauwarm, ca.  
 2 Schalotten  
 1 Bund Schnittlauch  
 1 EL Rapsöl  
 600 g Hackfleisch, gemischt  
 1 TL Senf  
 1 EL Tomatenmark  
 1 Ei (Größe M)  
 etwas Pfeffer  
 etwas Paprikapulver, edelsüß  
 2 EL Butterschmalz oder Rapsöl  
 500 ml Gemüsebrühe, ca.  
 etwas Muskat  
 1 EL Mehl  
 200 g Sahne

**Für die Kartoffeln**

600 g Kartoffeln, Drillinge  
 etwas Salz  
 2 Stiele Thymian  
 2 EL Butterschmalz  
 1 EL Rapsöl  
 2 EL Haselnüsse, gehackt

**Außerdem**

Küchengarn oder Holzspieße


**Zubereitung**

1. **Für die Rouladen** vom Wirsing etwa 12 schöne Blätter ablösen, den mittleren Strunk etwas ausschneiden. Den übrigen Kohl halbieren, den Strunk entfernen und kleinschneiden.
2. Die Blätter in leicht gesalzenem Wasser etwa 2 Minuten blanchieren. Herausheben und kurz in kaltes Wasser geben. Herausnehmen und die Blätter vorsichtig mit einem Küchentuch trockentupfen.
3. Das Brötchen in grobe Würfel schneiden. Brötchenwürfel in Milch einweichen.
4. Schalotten abziehen und in Würfel schneiden (die Hälfte der Schalotten zur Seite legen, diese werden für die Soße benötigt).
5. Schnittlauch abrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.
6. Öl erhitzen. Die Hälfte der Schalotten darin andünsten und lauwarm abkühlen lassen.
7. Brötchen ausdrücken. Mit Hackfleisch, Schnittlauch, Senf, Tomatenmark, Zwiebeln, Ei, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verkneten.
8. Kohlblätter einzeln ausbreiten und jeweils etwas Hackfleischmasse darauf verteilen.
9. Rouladen zusammenrollen (sie sollen etwa tennisballgroß sein) und mit Küchengarn oder Holzspießen verschließen.
10. In einem Bräter 1 EL Butterschmalz erhitzen. Rouladen von allen Seiten anbraten, mit ca. 125 ml Gemüsebrühe auffüllen und etwa 30-40 Minuten schmoren.

11. **Die Kartoffeln** schälen, abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen.
12. **Für das Gemüse** übriges Butterschmalz erhitzen. Fein geschnittenen Wirsing darin anbraten. Mit 125 ml Brühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles ca. 10-15 Minuten schmoren.
13. **Rouladen** aus dem Bräter nehmen und warm stellen.
14. Übrige Schalotten im Schmorfond andünsten. Mehl darüberstreuen und unterrühren.
15. Die übrige Brühe und die Sahne langsam unter ständigem Rühren zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas einköcheln lassen.
16. **Kartoffeln** abgießen und ausdampfen lassen. Thymian grob zerzupfen.
17. Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln, Nüsse und Thymian darin ca. 3-4 Minuten schwenken.  
Dabei immer wieder mit der Butter-Öl-Mischung beträufeln.
18. Rouladen in die Soße geben und ca. 5-8 Minuten erwärmen.
19. Rouladen, Gemüse und Kartoffeln anrichten und servieren.