

Kohlrouladen aus Wirsing mit Hackfleischfüllung

Zutaten für 4 Portionen:

1 Kopf Wirsing (kleiner Kopf)
300 g Hackfleisch, gemischtes
1 Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel(n), klein geschnitten
1TL Senf
1 Ei
Salz und Pfeffer
Chiliflocken
1 EL Tomatenmark
 $\frac{1}{2}$ Flasche Rotwein
1 Liter Rinderbrühe
1TL Pfeffer, eingelegter grüner
etwas Butterschmalz
etwas Speisestärke oder Saucenbinder

Zubereitung

Das Brötchen in Wasser oder Milch einweichen. Von dem Wirsing 8 schöne Blätter ablösen und in Salzwasser 5 min blanchieren. Danach in eiskaltem Wasser abschrecken, trocknen und die dicken Rippen flach schneiden.

Das Hackfleisch mit dem ausgedrückten Brötchen, Ei, Senf, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und einigen Chiliflocken gut verkneten. Jeweils einige Esslöffel voll auf die Wirsingblätter füllen und diese gut einrollen.

Die Rouladen in Butterschmalz von allen Seiten gut braun anbraten, dann herausnehmen und warm stellen.

In dem Bratsatz das Tomatenmark anrösten und 3 - 4 mal etwas Rotwein angießen und einkochen lassen. Danach erst den restlichen Wein und die Brühe dazugießen.

Die Rouladen einlegen und ca. 30 min auf kleiner Flamme schmoren. Zum Schluss den grünen Pfeffer dazugeben und die Sauce evtl, mit ein wenig Speisestärke oder Saucenbinder andicken und noch einmal schön würzig abschmecken. Ich bevorzuge Saucenbinder wegen der schöneren Farbe.