



Raffiniertes

Wirsingrouladen mit Weißweinsoße

Zutaten

für 4 Portionen

für die Wirsingrouladen

12 Wirsingblätter
100 g Hirse
300 ml Gemüsebrühe
3 TL Öl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 g Champignons
1 EL Tomatenmark
½ TL Zucker
Thymian
Paprikapulver
(edelsüß)
Salz
Pfeffer

für die Weißweinsoße

2 TL Öl
1 Zwiebel
300 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
200 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer

für die Kroketten

750 g Kartoffeln,
mehligkochend
3 Eier
30 g Kartoffelstärke
30 g Butter
Muskat
Salz
Pfeffer
Semmelbrösel
Öl

Zubereitung

Wirsingrouladen

Die Wirsingblätter in reichlich Salzwasser etwa drei Minuten garen, anschließend abkühlen lassen und die Blattrippen wegschneiden. Die Hirse etwa 15 Minuten in der Gemüsebrühe garen, bis sie weich ist und keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Zwiebel, Knoblauch und Champignons sehr fein hacken. Im Öl zunächst Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, anschließend die Champignons dazugeben. Alles solange baretn, bis die Champignons all ihre Flüssigkeit verloren haben, dann mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Die Hirse mit den Champignons mischen, Tomatenmark, Zucker und Paprikapulver dazugeben und eventuell noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Masse auf die Wirsingblätter verteilen und einwickeln. In Öl schwarz anbraten, bis die Rouladen braun sind, dann herausnehmen.

Weißweinsoße

Zwiebel im Öl anbraten, Gemüsebrühe und Weißwein dazugeben und zum Kochen bringen. Anschließend Crème fraîche dazugeben und solange rühren, bis sich alles zu einer Soße verbunden hat, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen dazugeben und alles etwa 15 Minuten schmoren.

Kroketten

Die Kartoffeln kochen, danach schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.

Die Eier trennen. Das Eigelb mit Stärke, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat unter die Kartoffelmasse kneten. Aus dem Teig Kroketten formen. Diese im Eiweiß und danach in den Semmelbröseln wälzen. Die Kroketten in Öl frittieren, bis sie goldbraun werden.

Wirsingrouladen mit Soße und Kroketten anrichten.

Brennwert: 2.134 kJ, 510 kcal · Zeit: $\frac{3}{4}$ Stunde