



Raffiniertes

# Wirsingrouladen mit Weißweinsauce

## 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 Weißweinsauce

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 braten, 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 schwach anbraten, bis die Rouladen braun sind, dann herausnehmen.

### Weißweinsauce

Zwiebel im Öl anbraten, Gemüsebrühe und Weißwein dazugeben und zum Kochen bringen. Anschließend Crème fraîche dazugeben und solange rühren, bis sich alles zu einer Sauce 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: ¾ Stunde*