

Wirsingrouladen mit Kartoffel - Rahmgemüse und Meerrettichsoße

Rezept für Wirsingrouladen mit Kartoffel - Rahmgemüse und Meerrettichsoße aus unserem Kochkurs - Omas Küche

Zutaten:

- 8 Blätter Wirsing
- 200g Rosenkohl
- 1 Stange Lauch
- 3 Möhren
- Schale von 1 Bio Zitrone
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 2 Lorbeerblätter
- 200ml Sahne
- 100g scharfer Meerrettich
- 5 Schalotten
- 100g Gelbe Beete
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Tl Paprikapulver
- 400g Gemischtes Hackfleisch
- 200 ml Riesling
- 400ml Fleischbrühe

Zubereitung:

Die Wirsingblätter kurz in kochendem Wasser blanchieren und danach in eiskaltem Wasser abschrecken.

Das Hackfleisch mit Salz, Muskatnuss Knoblauch und Paprika würzen und in die Wirsingblätter füllen.

Rouladen Formen und diese mit etwas Küchengarn binden.

Gemüse schälen und grob schneiden.

Gemüse in etwas Pflanzenöl kurz anbraten, mit Weißwein ablöschen und mit Fleischbrühe

Wirsingrouladen mit Kartoffel - Rahmgemüse und Meerrettichsoße

auffüllen.

Die Rouladen in die Sauce geben und ca. 25 min. leicht köcheln lassen.

Gemüse und Rouladen nun aus dem Topf nehmen, Sahne und Meerrettich zugeben.

Die Sauce mit Salz und Muskat abschmecken und ggf. mit etwas Stärke binden.

Wir wünschen gutes Gelingen.