

## Wirsingrouladen - vegetarisch

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Wirsingrouladen

10 große Wirsingblätter  
1 Zwiebel  
600 g Kartoffeln (festkochend)  
1 Möhre  
1 Pastinake  
1/2 Bund Petersilie  
100 g Bergkäse  
1 Teelöffel Senf  
1 Ei  
500 ml Gemüsebrühe

#### Für die Sauce

200 ml Kohlbrühe (von den Rouladen)  
200 g Schmand

#### Besonderes Zubehör

8 Zahnstocher

Mach deine **Wirsingrouladen vegetarisch!** Du fragst dich wie? Hier kommt die Antwort: Vergiss Hackfleisch. Ab jetzt füllst du die **knackigen Kohlblätter** mit würziger **Gemüsefüllung**. Möhre und Pastinake fein würfeln. Dann mit zerdrückten Kartoffeln und Ei zur Füllung machen.

Blätter vom Wirsing wie gehabt blanchieren und Füllung darin aufrollen. Dazu noch aus der Kohlbrühe und einem Klecks Schmand eine **schnelle Sauce** rühren und das klassische Kohl-Gericht ganz **fleischlos** genießen.

- 1 -

Für die Rouladen Wirsingblätter im Ganzen vom Strunk lösen und waschen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und Eiswasser in einer Schüssel bereitstellen. Zwei Wirsingblätter beiseitelegen, restliche Blätter ca. 1,5 Minuten im kochenden Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und mit Küchenpapier trocken tupfen.

- 2 -

Zwiebel, Kartoffeln, Möhre und Pastinake schälen und fein würfeln. Restliche Wirsingblätter ebenfalls klein schneiden. Petersilie waschen und hacken.

- 3 -

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln, Möhre, Pastinake und Wirsing dazugeben und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze bissfest braten.

- 4 -

Gebratenes Gemüse in eine Schüssel geben, mit einer Gabel leicht zerdrücken und etwas abkühlen lassen. Petersilie, Bergkäse, Senf und Ei untermischen. Masse mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Je 2 Wirsingblätter auf die Arbeitsfläche legen, sodass sie sich überlappen. Anschließend 1/4 der Kartoffelmasse darauf verteilen, die Seiten der Kohlblätter über der Füllung einschlagen und zu einer der offenen Seiten

## Wirsingrouladen - vegetarisch

stramm zu Rouladen aufrollen. Enden mit je 2 Zahnstochern feststecken.

- 6 -

Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen. Rouladen hineinlegen, Hitze reduzieren und zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten garen.

- 7 -

Ca. 200 ml der Brühe aus dem Topf abschöpfen, in einem kleinen Topf erhitzen und mit Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 8 -

Wirsingrouladen aus der Brühe nehmen und mit Sauce servieren.