Hauptgang: Wirsingrouladen

Zutaten für vier Personen

- 1 Kopf Wirsing
- 2 Scheiben Brot vom Vortag
- 100 ml Milch
- 2 Zwiebeln
- 6 EL Butter
- 3 EL Petersilie
- 1 Ei
- 500 g Schweinehackfleisch oder gemischtes Hackfleisch
- 0,5 Liter Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- Paprikapulver

Zubereitung

Vom Wirsing zwölf große Blätter ablösen und diese in kochendem Salzwasser zwei Minuten blanchieren. Das Brot würfeln, mit heißer Milch übergießen. Den restlichen Wirsing vierteln, den Mittelstrunk kegelförmig herausschneiden, den Wirsing in Streifen schneiden, kurz waschen und gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 225 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln würfeln und zusammen mit den Wirsingstreifen in 2 EL Butter andünsten. Den Wirsing nach und nach zugeben, er fällt schnell zusammen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Masse etwas abkühlen lassen und mit Petersilie, dem eingeweichtem Brot, Ei und Hackfleisch gut vermischen; nochmals kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Jeweils 1-2 EL der Fleischmasse in ein Wirsingblatt wickeln. Die Rouladen mit der Nahtstelle nach unten in eine feuerfeste, eingefettete Form setzen. Die restliche Butter in Flöckchen auf die Wirsingrouladen geben. Die Krautwickel ohne Flüssigkeit im Ofen etwa 15 Minuten braten, bis sie zu bräunen beginnen, dann erst die Brühe angießen. Die Wickel weitere 45 Minuten braten. Als Beilage eignen sich Feldsalat mit Haselnussöl- und Himbeeressig-Dressing, Kartoffelbrei oder Chicorée-Orangen-Salat.