

Kohlrouladen mit Püree



Der Wirsing wird vom Strunk befreit die Blätter einzeln herunter geblättert und der dicke Strunk herausgeschnitten, Die Blätter in Salzwasser blanchiert, dann in kaltem Wasser sofort wieder abgelöscht. Die Zwiebeln werden fein geschnitten, die Semmel eingeweicht, und das Hack wird mit der Zwiebel, Semmel, Eiern, Gewürzen abgeschmeckt und in den Kohlblättern gefüllt, in Form gebracht und in einer Auflaufform gesetzt. Die Speckscheiben werden auf die Rouladen gelegt und das Ganze in den Ofen geschoben bei 200°C für ca. 30 Minuten. Oben auf kommt noch ein wenig Olivenöl. Die Grundsauce wird in einem Topf gegeben und aufgekocht, der gebildete Fond aus der Auflaufform wird mit zur Sauce gegeben dann leicht gebunden abgeschmeckt.

Kartoffelpüree:

1,5 Kg	Kartoffeln, mehlig kochende
½ L	Milch
150g	Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen und in Salzwasser für ca. 20 Minuten gekocht. Die gekochten Kartoffeln werden durch eine Presse gedrückt, die heiße Milch wird mit ca. 150g Butter in den Kartoffelbrei gegeben, abschmecken und fertig zum Service.

Rezept für 4 Personen:

1 kleinen Kopf	Wirsing
600g	frisches Hackfleisch
1	Zwiebel
Frühstücksspeck	
2	Eier
1	altbackene Semmel
Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Paprika	
1 TL	Senf
200g	Grundsauce