



## **Vegetarische Wirsingrouladen mit herzhafter Kartoffelfüllung**

### **Kochutensilien**

- Rouladennadeln oder
- Küchengarn

### **Zutaten**

- 1 Wirsing
- 6 Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 1 Karotte
- 1 Ei
- 200 g Crème Fraîche
- 400 ml Gemüsefond
- 100 g Käsemischung Emmentaler mit Bergkäse
- 50 g Butter
- 1 TL Speisestärke
- Muskatnuss
- Öl
- Salz & Pfeffer

### **Zubereitung**

Vom Wirsing 8 große Blätter abtrennen und die Blattrippe heraustrennen. In einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Die Blätter auf die Seite stellen.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Wirsing in Streifen schneiden und waschen. Die Karotten schälen und Juliennestreifen schneiden.



Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Kartoffeln, Karotten und den Wirsing hineingeben und anschwitzen, bis der Wirsing zusammengefallen ist. Das dauert ca. 5 Minuten.

Die Kartoffelmasse in eine Schüssel umfüllen und Crème Fraîche, Ei, Käsemischung sowie Muskatnuss, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gut vermischen.

Die Wirsingblätter ausbreiten und mit der Kartoffelmischung füllen. Die Seitenränder einschlagen und das Wirsingblatt eng aufrollen. Mit den Rouladennadeln oder Kürchengarn fixieren und in einen Schmortopf geben.

Die Rouladen in Butter rundherum anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und auffüllen. Die Wirsingrouladen im Schmortopf bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten schmoren. Zum Schluss die Wirsingrouladen aus dem Sud nehmen und diesen mit Stärke abbinden. Ein Schuss Sahne hineingeben und die Rouladen mit der Sauce auf einen Teller geben.