Rezept

Wirsingrouladen mit Lammhack

Ein Rezept von Wirsingrouladen mit Lammhack, am 06.05.2024

Zutaten

1	Kopf Wirsing (ca. 800 g)
1 Bund	Frühlingszwiebeln
3 EL	Öl
1	unbehandelte Zitrone
1 Prise	Zucker
150 g	Frühstücksspeck
16	Holzzahnstocher
	Salz
1	Knoblauchzehe
600 g	Lammhackfleisch
	Pfeffer
1 TL	getrockneter Thymian
150 ml	Weißwein (ersatzweise Brühe)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Von dem Wirsingkopf 8 große Blätter ablösen, den Rest anderweitig verwenden. Die Rippen flach schneiden. Die Blätter in kochendem Salzwasser blanchieren, kurz in Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. 1 EL Öl erhitzen, Knoblauch und Hackfleisch darin 3 Min. unter Rühren krümelig braten.

3. Von der Zitrone die Schale abreiben und die Frucht auspressen. Das Hackfleisch mit dem Zitronensaft ablöschen und weiterbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Frühlingszwiebeln und die Zitronenschale unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker sowie Thymian würzen.

4. Die Wirsingblätter ausbreiten, jeweils 2 EL Füllung darauf geben. Von der Strunkseite her aufrollen, dabei die Seiten einschlagen, damit die Füllung nicht herausquellen kann. Mit Zahnstochern feststecken.

5. Das restliche Öl in einem flachen Schmortopf (alle 8 Rouladen sollen darin nebeneinander Platz haben) erhitzen. Die Hälfte der Speckscheiben anbraten, die Wirsingrouladen darauf legen. Mit den übrigen Speckscheiben abdecken oder die Scheiben um die Rouladen wickeln. Den Weißwein angießen. Die Wirsingrouladen im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze 30 Min. schmoren lassen. Dazu schmecken Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln und Bier.