

Rezept

# Brandenburger Wirsingrouladen

Ein Rezept von Brandenburger Wirsingrouladen, am 18.04.2026

## Zutaten

<b>16</b> grüne Wirsingblätter	<b>1</b> lange dünne Stange Lauch
Salz	<b>2</b> Fleischtomaten
<b>2</b> Schrippen (Brötchen) vom Vortag	<b>2</b> große Zwiebeln
<b>4 EL</b> Öl	<b>2 EL</b> gehackte Petersilie
<b>250 g</b> gemischtes Hackfleisch	<b>1</b> Ei (Größe L)
4-6 EL Semmelbrösel	Pfeffer
<b>1 TL</b> getrockneter Majoran	<b>1 TL</b> Quendel (Feldthymian)
<b>250 ml</b> Rinderbrühe	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Die Wirsingblätter waschen und die dicken Rippen flach schneiden. Den Lauch längs aufschneiden und waschen. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen, kräftig salzen und die Kohlblätter darin ca. 10 Min. kochen. Herausheben, dann kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Lauch ins kochende Wasser geben und ca. 5 Min. blanchieren, herausheben und kalt abschrecken. Zuletzt die Tomaten kreuzweise einritzen, ins kochende Wasser geben, bis die Haut aufplatzt, herausheben und abtropfen lassen.
2. Für die Füllung die Schrippen entrinden und in kaltem Wasser einweichen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte der Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze in ca. 7 Min. goldgelb braten. Die Petersilie zugeben und kurz mitbraten. Vom Herd nehmen.
3. Die Brötchen fest ausdrücken, mit Hackfleisch, Petersilienzwiebeln und Ei in einer Schüssel vermischen. So viele Semmelbrösel unterkneten, dass die Masse formbar ist. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Quendel kräftig würzen und zu 8 länglichen Rollen formen. Jeweils 2 Kohlblätter aufeinander legen (immer ein kleineres auf ein größeres), die Hackrollen auflegen und in die Kohlblätter einwickeln. Mit Lauchstreifen zusammenbinden.
4. Das restliche Öl in einer großen Schmorpfanne erhitzen, die Rouladen bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. rundum gut anbräunen. Übrige Zwiebeln hinzufügen. Die Tomaten häuten, klein schneiden und unterrühren. Brühe angießen und alles zugedeckt ca. 45 Min. garen, bei Bedarf etwas Wasser angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dazu Stampfkartoffeln oder Kartoffelpüree servieren.